

Somos

LA IMPARABLE
ISABELA
MERCED
ANUNCIA SU
NUEVA FACETA
MUSICAL
AL LADO DE
TONY SUCCAR

EL CAFÉ PERUANO
EN SU MEJOR
MOMENTO: UNA
GENERACIÓN
SOSTENIBLE LO
IMPULSA

AROMAS DE MISTURA

Todo sobre la esperada cinta que nos
lleva en un viaje culinario por la Lima
de antaño, con Bárbara Mori y Christian
Meier reunidos de nuevo en la pantalla.



Compartido gratuitamente por @DSφU1E9R



CLUB EL COMERCIO
EXCLUSIVO PARA
SUSCRIPTORES



*Válido también para suscriptores de Diario Gestión. Aplican términos y condiciones.

¡La magia del circo viene con descuento!

Vive toda la emoción de los mejores espectáculos bajo la carpa, gracias a tu suscripción a El Comercio.


**GRAN
CIRCO DE CHINA**
"Beijing Beijing Fu Tu"

25% dto.
en entradas
en Teleticket

CIRCO DE AGUA
ATLÁNTIKA
UN ESPECTÁCULO ÚNICO LLEGA A LIMA

Hasta
25% dto.
en entradas
en Joinnus


**GRAN
CIRCO DE
RUSIA**

25% dto.
en entradas
en Teleticket

LA TARUMBA
"CIRCO PERUANO"
FESTEJO
lo que somos

15% dto.
en entradas
en Ticketmaster

Descubre más beneficios en
clubelcomercio.pe

¿Aún no eres suscriptor de El Comercio? Suscríbete al nuevo
Plan Digital con acceso a Club El Comercio
desde **S/9** mensuales



Revistas.PeruRadio.net.pe

Pasó esta semana



♦ **¿Lima igual a Washington D.C.?** Solo en peligrosidad, así lo considera el presidente de Estados Unidos, Donald Trump. "Washington es hoy un lugar más peligroso para vivir que Bagdad, Panamá, Ciudad de México o Lima. ¿Quieren vivir en lugares así? No lo creo", declaró a los medios.



♦ **Otro más a la lista.** La tarde del miércoles, mientras se transmitía la audiencia por televisión, el juez del Séptimo Juzgado de Investigación Preparatoria Nacional, Jorge Chávez Tamariz, dictó cinco meses de prisión preventiva para el expresidente Martín Vizcarra por los casos Lomas de Ilo y Hospital Regional de Moquegua. Inmediatamente después, fue escoltado por policías fuera de la sala. Erwin Siccha, abogado del apodado 'lagarto', consideró esta medida como arbitraria y acusó al juez de ceder ante la presión mediática.



♦ **'Swifties' al ataque**
LA CANTANTE TAYLOR SWIFT ANUNCIÓ ESTA SEMANA EL LANZAMIENTO DE SU NUEVO ALBUM, "THE LIFE OF A SHOWGIRL", QUE SERÁ LANZADO EL 3 DE OCTUBRE DE 2025. YA ESTÁ DISPONIBLE PARA PREORDENAR LA COMPRA.



♦ **Lluvia de estrellas.** Esta es la temporada de Perseidas o la lluvia de meteoros que se repite cada año hacia el 12 de agosto. Esta semana llegó a su punto más sorprendente con estrellas fugaces que se lograron ver en distintos países del mundo por las noches.



♦ **Coquito, presente.** La estatua en honor a Everardo Zapata Santillana, autor del popular libro "Coquito", fue develada en su presencia a inicios de semana. Este monumento, de 2 metros de altura, es un agradecimiento por enseñar a leer a millones de niños.

493 soles

COSTARÁ LA ENTRADA MÁS CARA (SIN DESCUENTO) AL CONCIERTO DEL CANTANTE MEXICANO CRISTIAN CASTRO, QUIEN REGRESARÁ A NUESTRO PAÍS TRES AÑOS DESPUÉS.

99 años

HAN PASADO DESDE EL NACIMIENTO DE LA POETA PERUANA BLANCA VARELA, UN 10 DE AGOSTO. LA ESCRITORA PUBLICÓ JOYAS LITERARIAS COMO EL CÉLEBRE POEMARIO "ESE PUERTO EXISTE".

1 millón

DE PERSONAS ESTARÍAN EN PELIGRO SI SE REGISTRARA UNA ERUPCIÓN DEL VOLCÁN MISTI (AREQUIPA). ASÍ LO ANUNCIÓ EL INSTITUTO GEOFÍSICO DEL PERÚ (IGP).

“

DE NINGUNA MANERA DEJARÉ PERDER EL RÍO AMAZONAS A MANOS DEL PERÚ [...] NUESTRA COLOMBIA SE DEFIENDE CON EL ALMA Y, COMO PRESIDENTE, SI DIOS QUIERE, ASÍ LO HARÉ. [...] ES MI BANDERA, Y LA IZO AQUÍ, EN LA ISLA SANTA ROSA, PARA DECLARARLA COMO LO QUE ES: TERRITORIO COLOMBIANO

Daniel Quintero

PRECANDIDATO PRESIDENCIAL DE COLOMBIA

Publicó en su cuenta de la red social X, donde se hizo responsable de colocar la bandera colombiana en la isla peruana Chinería.



Contenido

16/08/25



46

Los seres imaginados

En la Artrotheca, ubicada en San Isidro, es posible encontrarse con criaturas extrañas y de apariencia exótica. Este refugio de geckos, serpientes o erizos exhibe al público animalitos rescatados y muy bien cuidados.

32

Para abrigar el corazón

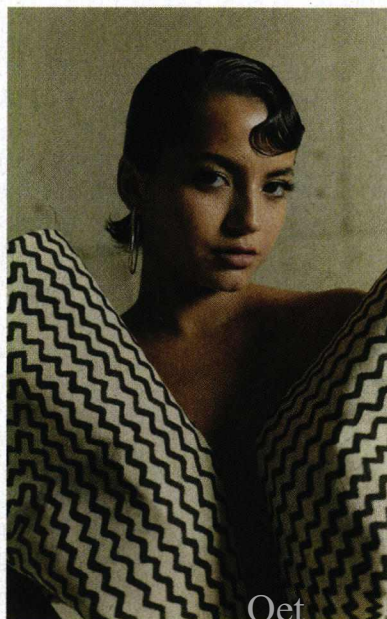
Cada cuarto viernes de agosto se celebra el Día del Café Peruano y una serie de eventos se unen a esta fiesta. Aquí, le rendimos homenaje conociendo a los personajes detrás de cada taza.



18

El año de Isabela Merced

La actriz de origen peruano, nacida en Estados Unidos, estuvo en Lima y conversó con **Somos** sobre este año acelerado que sigue brindando sorpresas, como su proyecto musical junto al productor musical Tony Succar.



- 05. Fotonoticia
- 08. Maca Wellness
- 10. Barranco y el Escudo Azul
- 12. MAC Foto
- 14. Música benéfica
- 16. Nuevo lounge LATAM
- 24. Circo Beat
- 35. Videojuego peruano
- 49. Astrología

06

Del Medio Oriente a Lima

Con una cocina sofisticada y fuera de lo convencional, Ezzem propone platos con recetas y sabores del Medio Oriente, llevados a otro nivel con una mirada contemporánea.



SOMOS

Director periodístico:

Juan Aurelio Arévalo
Miró Quesada

Editora:

Nora Sugobono
nora.sugobono@comercio.com.pe

Redactores:

Óscar García
oscar.garcia@comercio.com.pe

Jorge Chávez Noriega
jorge.chavez@comercio.com.pe

Celeste Pérez
maria.perez@comercio.com.pe

Diana Gonzales
diana.gonzales@comercio.com.pe

Colaboradores:

Víctor Idrogo, Úrsula Acuña,
Verónica Calderón.

Corrección de estilo:

Yamileth Latorre

Coordinador Somos web:

Julio Vizcarra

FOTOGRAFÍA

Editor: Richard Hirano

DESEÑO Y DIAGRAMACIÓN

Editor:

Norman Del Mar Zárate

Administración:

Aracely Filio

Prensa digital:

Empresa Editora
EL COMERCIO S. A.

Impresión:

Amauta Impresiones
Comerciales S. A. C.

Distribución:

Empresa Editora
EL COMERCIO S. A.

INSTAGRAM

@somoselcomercio

REDACCIÓN

Calle Paracas N° 532, Pueblo Libre - Lima. 311-6500

PUBLICIDAD

Claudia Amaya /
claudia.amaya@comercio.com.pe

Calle Paracas N° 532,
Pueblo Libre - Lima

Teléfono: 311-6500, anexo 2117.
Hecho el depósito legal 992605. Se distribuye gratuitamente los días sábados con la edición de EL COMERCIO. El contenido de esta revista no puede ser reproducido total ni parcialmente sin permiso de los editores.



RENZO NACIÓ EN SAN FRANCISCO (EE. UU.), HIJO DE MADRE PERUANA. ESTUDIA EN LA UNIVERSIDAD DE STANFORD LA CARRERA DE CIENCIAS DE LA COMPUTACIÓN.

VALE UN PERÚ

A sus 18 años, Renzo Fukuda acaba de escribir una página memorable para el deporte peruano al darle al país la primera medalla de oro en los Juegos Panamericanos Junior Asunción 2025. El joven floretista, sereno y preciso, se impuso con autoridad en la final, derrotando por 15-6 al guatemalteco Cristian Porras. Su recorrido hasta el combate decisivo fue una exhibición de talento y disciplina. En dieciséisavos, superó 15-3 al uruguayo Ethan Yelpe. En cuartos, repitió marcador frente al mexicano Darick Galicia. La semifinal fue el reto mayor: ante el estadounidense Jayden Hooshi, número 11 del mundo, libró un duelo intenso que se resolvió 15-14 con un toque final que desató la celebración del equipo peruano. El triunfo le aseguró un lugar en el Programa Lima 2027 del Instituto Peruano del Deporte, que le brindará apoyo económico, entrenamientos de alto nivel y competencias internacionales en los próximos tres años. Su victoria quedará marcada como un punto de inflexión para la esgrima nacional, que en Asunción sumó además dos medallas de bronce, una señal de que la disciplina avanza con paso firme en el panorama continental. //



UN DÚO ESTRELLA: ATRÁS, FALAFEL, CROQUETAS A BASE DE GARBANZOS CON HIERBAS FRESCAS Y ESPECIAS. ADELANTE, KIBBEH: CROQUETAS DE TRIGO BURGOL RELLENAS DE CARNE DE RES Y FRUTOS SECOS, SERVIDAS CON SALSA LABAN (YOGUR NATURAL) Y HIERBABUENA.

ADELANTE, PESCA DEL DÍA SERVIDA SOBRE SALSA DE TAHINI. LO ACOMPAÑA PORCIÓN DE MDARDARA: ARROZ CON LENTEJAS AROMATIZADO CON ESPECIAS, CEBOLLAS CARAMELIZADAS Y CORONADO CON CEBOLLAS CRUJIENTES. ATRÁS, PULPO GRILLADO SOBRE LABAN Y SALSA HARISSA (PASTA DE PIMIENTOS MORRONES), CHILI ALEPPO, Y ESPECIAS. VIENE CON UNA MILHOJAS DE PAPA SOBRE TOUM, EL ALIOLI EMBLEMA DEL LÍBANO.

Gastronomía

Ezzem

Dirección: Av. José Larco 1169, Miraflores.

☎ 982 296 054

📱 @ezzemrest

Comida del Medio Oriente con toques mediterráneos, donde lo tradicional se encuentra con lo contemporáneo en una de las mesas más sorprendentes de Lima.



NORA SUGOBONO

FOTOS:
HEROÍNA ESTUDIO

La comida es legado, costumbre, rito. Tradiciones que se van perpetuando un día a la vez: algunas se heredan de las generaciones que nos precedieron, mientras que otras nacen en los momentos más repentinos para instaurarse definitivamente en nuestra cotidianeidad. Dentro de ese universo, hay recetas que cuentan historias, y hay historias que solo se conocen cuando se saborea el primer bocado de un plato especial. Me quedé pensando en todo eso tras pasar un almuerzo extraordinario con Úrsula Mohanna —joven empresaria gastronómica al frente del miraflorentino Ezzem—, junto a su madre (y tocaya) Úrsula

GAMBAS A LA PARRILLA BAÑADAS EN MANTEQUILLA DE LA CASA DE PIMIENTOS MORRONES Y ESPECIAS, CON UN TOQUE FINAL DE CHIPS DE AJO. AL FONDO, BERENJENAS AGRIDULCES, HORNEADAS LENTAMENTE EN MELAZA ARTESANAL DE DÁTILES Y GRANADA, SERVIDAS SOBRE UNA BASE CREMOSA DE SALSA TARATOR Y CORONADAS CON UN TOQUE FRESCO DE LABAN.



Reves, ambas grandes apasionadas de la cocina y guardianas de los sabores del Medio Oriente, que han sido la base de su vida familiar desde que ambas recuerdan. Verlas describir cada plato del menú debut con el que se presentan al mundo fue un verdadero deleite. No solo en sazón, sino también en conocimiento. Visitar Ezzem es como emprender un viaje culinario que nos lleva por Líbano, Siria, Palestina o Dubái, con la cercanía de la avenida Larco y la comodidad de llegar a pie o en taxi a una de las calles más visitadas de la capital peruana. Una vivencia absolutamente cosmopolita que me ha sacado de mis casillas y ha conseguido despertar en mí algo que había empezado a extrañar en una Lima que no siempre toma riesgos: el factor sorpresa.

El local, casualmente sobrio (minimalista chic, si se quiere) y ajeno a caer en cualquier cliché, tiene siete meses de apertura, pero ya ha conquistado a una clientela bastante fiel. Allí se juntan desde conocedores hasta aventureros gastronómicos —sea público local o extranjero— que encuentran en este formato un nuevo refugio. Todo, por supuesto, se elabora en casa y desde cero; aquello que tiene que traerse de fuera se trae y la carta se va acomodando a la temporada. La técnica y la tradición son fundamentales, pero este no es un restaurante típico más. En Ezzem hay una licencia, respetuosa y creativa, de darle un giro a las cosas para ofrecerle al comensal una experiencia única en su estilo. No puedo sino recomendarlo con la emoción de quien comparte una novedad recién descubierta. //



DIPS CLÁSICOS: BABAGANOUSH, DE BERENJENAS AHUMADAS Y TAHINI, CORONADO CON GRANADA; MUHAMMARA, A BASE DE PIMIENTOS MORRONES SOASADOS, NUECES, HARISSA Y UN TOQUE DE MELAZA DE GRANADA; Y LABNEH, UN QUESO CREMOSO HECHO EN CASA A PARTIR DE YOGUR NATURAL CON ZAAATAR.



WARAK ENAB (MÁS CONOCIDAS COMO HOJAS DE PARRA) RELLENAS DE CARNE DE RES, ARROZ Y MIX ESPECIAL DE ESPECIAS. UN CLÁSICO DEL MEDIO ORIENTE.

Nora te recomienda

LA MEJOR IDEA: IR EN GRUPO

El nombre del restaurante parte de un concepto ampliamente difundido en el mundo, conocido como el 'mezze', tradición que invita a compartir y conversar alrededor de una mesa con varios platos (al estilo del tapeo español, si se quiere ver de una manera). Eso es precisamente lo que plantean por aquí: mientras más opciones se pidan, mayor será la variedad de sabores. Si, por el contrario, quieren que sea una comida más íntima (el sitio se presta), igual aventúrense a compartirlo todo.

COCTELERÍA CON ESTILO

Si pensaban que el menú líquido de Ezzem era convencional, prepárense para sorprenderse. Cada cóctel es único, con técnicas e insumos absolutamente particulares. Recomendando el Ezzem negroni (blanco); el cóctel Zante, con tequila, toronja y sésamo negro; y el Ummum, a base de vodka lavado con chocolate y ghee, con un toque de pistacho.



ÚRSULA MOHANNA TAMBIÉN TIENE LA MARCA DE CHOCOLATES UMMUN. EN LA FOTO, JUNTO A SU MADRE, ÚRSULA REVES.



Bienestar

MACA
BUSTAMANTE
@macawellness



LA DEFICIENCIA DE
CIERTAS VITAMINAS
Y MINERALES PUEDE
AFECTAR LA CALIDAD
Y DURACIÓN DEL
SUEÑO.

Micronutrientes: esos pequeños grandes olvidados que controlan tus defensas, tus hormonas y tu humor

Son esenciales para la salud humana y son cruciales para el crecimiento, el desarrollo y el funcionamiento metabólico, así como para el mantenimiento del sistema inmunológico y otras funciones fisiológicas. ¿Quieres saber por qué? Aquí te cuento.

Si pensabas que la vitamina C estaba solo para evitar resfrios y que el hierro solo le importaba a Popeye, déjame decirte que has vivido engañado. Los micronutrientes no se ven y no pesan casi nada. Pero cuando faltan... ¡ay! Ahí te das cuenta de quién era el director de la orquesta. Y es que todos hablamos de proteínas, grasas y carbohidratos (los famosos macronutrientes) como si fueran los 'rockstars' de la nutrición (y ojo, ¡claro que son importantes!), pero los micronutrientes son como esos técnicos de 'backstage' que hacen de todo. Si se van, la guitarra suena desafinada, el cantante se queda sin voz y el concierto se apaga. Entonces, ¿qué son exactamente?

En versión resumida, son las vitaminas y los minerales que tu cuerpo necesita en cantidades muy pequeñas, pero que tienen un impacto muy grande. Son los encargados de que todo funcione en el detrás de cámaras: desde que produzcas ener-



UNA DIETA EQUILIBRADA, RICA EN FRUTAS, VERDURAS, LÁCTEOS, CARNES, LEGUMBRES, CEREALES INTEGRALES Y GRASAS SALUDABLES, ES CLAVE PARA OBTENER LOS MICRONUTRIENTES QUE EL CUERPO NECESITA.

FOTOS: ISTOCK



LA DEFICIENCIA DE MICRONUTRIENTES PUEDE LLEVAR A PROBLEMAS DE SALUD Y TIENE UN IMPACTO NEGATIVO EN EL DESARROLLO FÍSICO Y COGNITIVO, ADEMÁS DE AUMENTAR EL RIESGO DE ENFERMEDADES CRÓNICAS.

LA DEFICIENCIA DE MICRONUTRIENTES, COMO VITAMINAS Y MINERALES, PUEDE MANIFESTARSE EN LAS UÑAS A TRAVÉS DE CAMBIOS EN SU APARIENCIA Y ESTRUCTURA.



Entre los micronutrientes encontramos a las vitaminas A, C, D, E, K y todo el clan de las B (B1, B2, B3, B6, B9, B12). Y en el caso de los minerales, tenemos hierro, calcio, magnesio, zinc, selenio, yodo, fósforo y potasio, solo por nombrar algunos.

gía, tengas una adecuada formación y mantenimiento de tejidos, o haya un equilibrio de fluidos y señales nerviosas, hasta la regulación y el balance de hormonas y neurotransmisores en el cuerpo. Así es: juegan un rol clave en muchas funciones que no vemos, pero que son indispensables para el buen funcionamiento del cuerpo. Ahora, ¿qué pasa cuando no los tienes en cantidades adecuadas? Pues imagínate una computadora sin actualizaciones: empieza lenta, con errores, y un día deja de prender.

En tu cuerpo esto se traduce en las siguientes señales:

- ♦ **Deficiencia de hierro:** anemia, cansancio, falta de aire y ganas de no hacer nada.
- ♦ **Falta de vitamina D:** huesos frágiles, bajón anímico y defensas dormidas.
- ♦ **Falta de magnesio:** calambres, ansiedad y ese insomnio que no sabes por qué se da.
- ♦ **Deficiencia de B12:** memoria de pez, hormigueos y fatiga mental.

- ♦ **Falta de zinc:** caída del pelo, uñas débiles y un sistema inmune que a las justas puede batallar.

El problema está en que muchos de estos síntomas se confunden con “estrés” o “estar cansado”. Así que uno sigue su vida pensando que todo es “normal”. ‘Spoiler alert’: no lo es. Si el cuerpo manda señales, es porque algo está avisando. Por eso es importante una alimentación balanceada con calidad nutricional, en la que se incluyan alimentos ricos en estos nutrientes, como frutas y verduras (de todos los colores, y mientras más colores, ¡mejor!), menestras, frutos secos, semillas, proteínas como el huevo, lácteos, pescados y carnes, así como cereales y pseudocereales integrales (y no me refiero a los de caja, sino al arroz, la quinua, la avena o el trigo sarraceno).

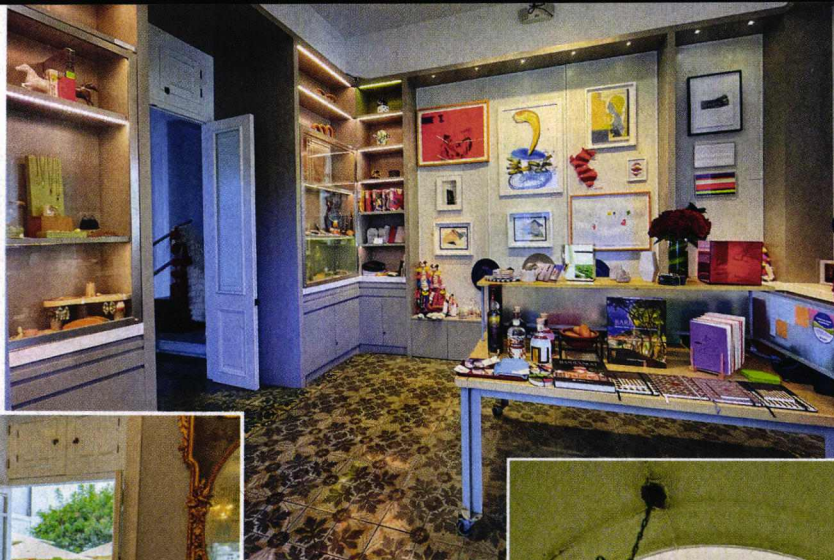
La clave no es vivir a punta de pastillas o con mil suplementos, sino tener variedad real en el plato.

¿Quiénes están en mayor riesgo de padecer alguna deficiencia? Personas con dietas muy restrictivas (hola, “solo como ensalada y tomo café”), mujeres en edad fértil (por el hierro y la B12), adultos mayores (absorción más lenta), veganos y vegetarianos mal planificados, y deportistas. Estos últimos porque pierden minerales por el sudor y tienen una mayor demanda. Por eso es importante acudir a un nutricionista (y no al Dr. Google) si estás en alguno de estos grupos, o si sospechas de una deficiencia.

La falta de vitaminas y minerales no se notan de inmediato; pueden pasar meses o años hasta que los síntomas sean evidentes. Mientras tanto, tu energía baja, tu memoria se apaga, tu sistema inmune se debilita y tu estado de ánimo se vuelve más volátil que el clima de Lima en invierno. Y aquí está la ironía: nadie los valora hasta que empiezan a faltar realmente. Es como el wifi: no lo notas, hasta que se cae. Recuerda: el objetivo es nutrir cada célula para que funcione como debe, y en este sentido los micronutrientes no son opcionales ni son un “extra”: son la base de todo. Lo que hace que puedas pensar, moverte, recuperarte, ¡y hasta que estés de buen humor! //

ABAJO: CASA REPÚBLICA ES UNA ELEGANTE CASONA REPUBLICANA CONVERTIDA EN HOTEL DE ESTILO CONTEMPORÁNEO. UBICACIÓN: PASEO SÁENZ PEÑA 208.

DERECHA: LA GALERÍA LUCÍA DE LA PUENTE, ESPACIO CLAVE DEL ARTE CONTEMPORÁNEO PERUANO. QUEDA EN SÁENZ PEÑA 206.



LA BIBLIOTECA MUNICIPAL ES UN EDIFICIO NEOCLÁSICO QUE GUARDA LA MEMORIA CULTURAL DEL DISTRITO. SE UBICA EN LA PLAZA DE ARMAS DE BARRANCO.



Rutas ♦

Barranco monumental

POR: JORGE CHÁVEZ NORIEGA

Entre casonas centenarias, galerías de arte y hoteles boutique, el distrito limeño guarda tesoros arquitectónicos que invitan a recorrerlo a pie. Siete de sus edificaciones acaban de ser declaradas Patrimonio Cultural.

Caminar por Barranco es dejarse guiar por calles donde el mar asoma entre balcones antiguos y casonas de inicios del siglo XX. Algunas de ellas han sido declaradas patrimonio por su valor arquitectónico, y hoy, restauradas por sus propietarios, se han convertido en hoteles boutique, galerías y espacios culturales que conservan el alma del distrito. Este es un paseo para andar sin apuro y dejar que cada puerta nos lleve a otra época.

CULTURA VIVA

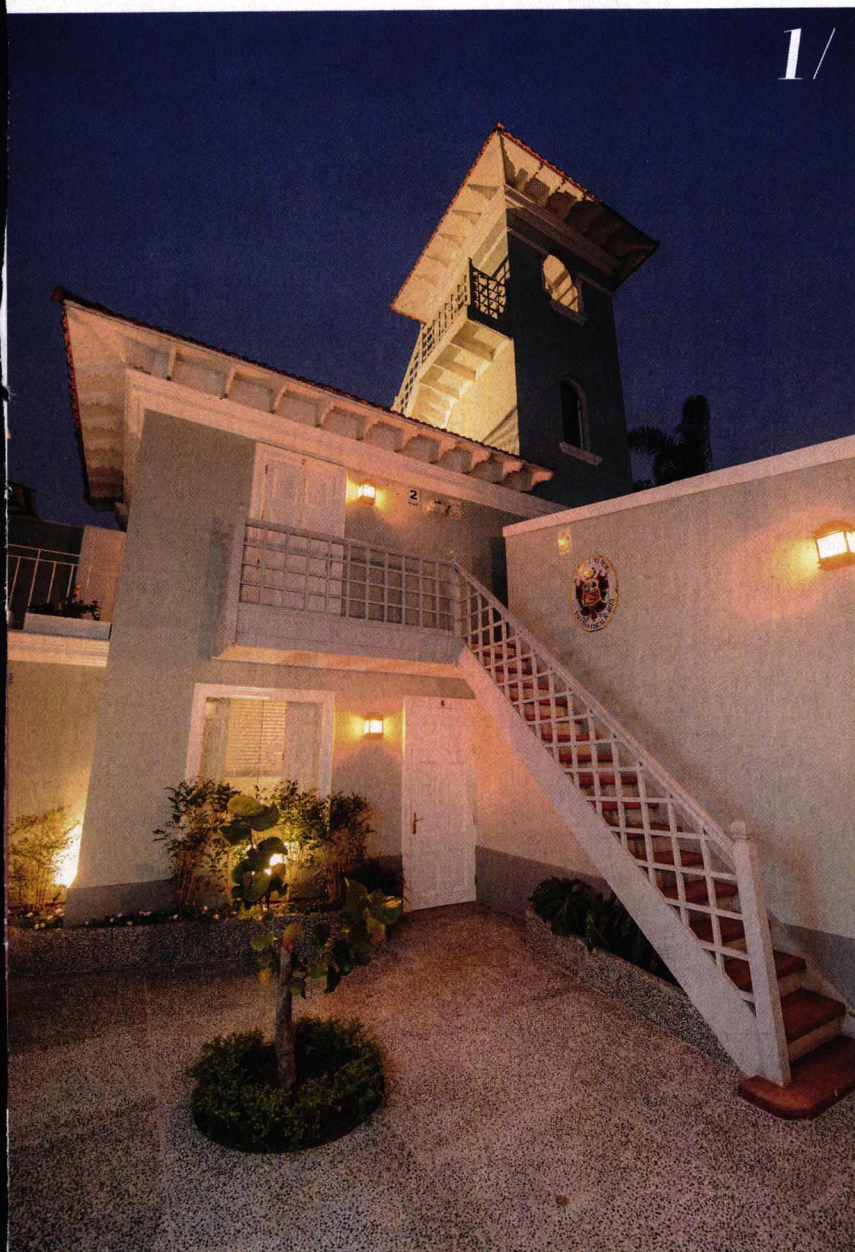
La galería Lucía de la Puente abre el recorrido: un refugio para el arte contemporáneo instalado en una casona republicana de techos altos y pisos de madera que crujen con encanto. Desde

su fundación, en el año 1995, este espacio ha acogido la obra de artistas peruanos de reconocida trayectoria. Muy cerca, en Casa República, se combinan la elegancia de una casona centenaria y los interiores modernos que sorprenden sin romper la armonía. Funciona como hotel boutique y cuenta con un 'rooftop' al que puede acceder el público en general, desde donde se tienen espectaculares vistas.

El Hotel B, una joya Belle Époque, fusiona salones de época con una atmósfera bohemia que rinde honor al espíritu de Barranco. Su bar ha sido premiado y reconocido por sus creaciones innovadoras que reinterpretan clásicos con insumos peruanos, mientras que el restaurante destaca por su propuesta peruano-mediterránea. A pocas cua-



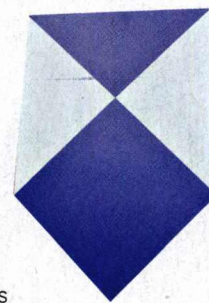
1/



Patrimonio tangible

LA DISTINCIÓN

El Escudo Azul es un símbolo establecido por la Convención de La Haya de 1954, promovido por la Unesco, que identifica a los bienes culturales bajo protección especial frente a conflictos armados, desastres naturales o amenazas urbanas.



ESTE SÍMBOLO HA SIDO COLOCADO EN LA FACHADA DE TODOS LOS BIENES DECLARADOS PATRIMONIO CULTURAL.

A TENER EN CUENTA

Todos los lugares mencionados en esta nota pueden ser visitados en su interior por el público en general, menos dos: el Estudio García Bustamante y la Casa Ferrand.



2/

dras, el hotel Villa Barranco recibe a sus huéspedes con un jardín íntimo y estancias decoradas con piezas de colección, como si el tiempo allí transcurriera más lento. Artesanos locales se encargaron de restaurar varios mosaicos, estucos, balcones y tejas francesas de terracota, asegurándose de preservar el estilo original de la casa.

El Estudio García Bustamante, instalado en otra joya arquitectónica, también ha sido declarado patrimonio, pero el acceso al interior es solo para sus clientes. Lo mismo sucede con la Casa Ferrand, una vivienda familiar de fachada señorial, con columnas y relieves que parecen salidos de una postal de antaño. En ambos casos, podemos admirar la belleza de estas edificaciones, que además son súper insta-

grameables, desde las calles donde se ubican (Cajamarca y 28 de Julio).

El paseo finalmente nos lleva a la Biblioteca Municipal, ubicada en la plaza del distrito. Se trata de un emblemático edificio neoclásico, que guarda entre sus estantes más de un siglo de memoria escrita. Más que una biblioteca, es un espacio cultural vivo, con una rica colección, programación diversa y un rol activo en la promoción de la lectura y la identidad comunitaria de Barranco.

Hacer este recorrido, ideal para un plan de fin de semana, es dejarse envolver por la historia barranquina, su atmósfera creativa y el pulso cotidiano de un distrito que combina tradición y modernidad con una naturalidad única. //

1. VILLA BARRANCO ES UNA ANTIGUA RESIDENCIA DE 1920 CONVERTIDA EN HOTEL BOUTIQUE. DIRECCIÓN: CALLE CARLOS ZEGARRA 274.

2. EL HOTEL B ES UNA JOYA ARQUITECTÓNICA DE LA BELLE ÉPOQUE. SE ENCUENTRA EN EL PASEO SÁENZ PEÑA 204.

Fotografía

IMAGEN Y SEMEJANZA

El festival MAC Foto nos presenta una vasta variedad de propuestas alrededor de la fotografía como medio de expresión. Aquí todo lo que debes saber.

La fotografía local está pasando por un fortalecimiento de actividades. Como precedente, existen distintos esfuerzos que empezaron en la década del noventa con el Mes de la Fotografía (del Instituto de Arte Fotográfico) y luego Mirafoto. Ya en los 2000, llegaron la feria especializada en fotografía Lima Photo y las Bienales de Fotografía de 2012 y 2014. Algunos años más tarde, el Museo de Arte Contemporáneo de Lima nos trajo el Festival de Fotografía MAC Foto. Una iniciativa que empezó a gestarse bajo la dirección de Pedro Pablo Alayza, teniendo como base la retrospectiva de Javier Silva. En ese momento, se convocó al comité consultivo, conformado por Mayu Mohanna, Jorge Villacorta y Roberto Huarcaya.

El festival presenta distintos momentos de la fotografía local reciente. Así, encontramos la exposición del fotógrafo limeño Javier Silva. “En Silva lo que uno ve es una trayectoria íntegra. No hay otra muestra comparable. Javier comienza fotografiando en 1973-74 y su fotografía culmina en esta muestra retrospectiva en el año 2025. Él nos expone una mirada muy particular de un fotógrafo viajero que siempre ha buscado locaciones nuevas y distintas en diferentes partes del Perú, pero que ha dirigido su búsqueda en ciertas formas que se dan en el plano de lo simbólico y en la cultura del país. Y cuando digo el plano de lo simbólico, me refiero al plano mágico-religioso”, nos precisa Villacorta.

En 50 años de carrera, puede apreciarse un perfil que convive hoy con los intereses de autores contemporáneos. “Buena parte de los fotógrafos más jóvenes que participan en el festival están interesados en la ciudad de Lima. Tal vez no la ciudad reconocible, pero sí la textura de la ciudad de Lima, en el plano de lo anímico, lo espiritual.



POR:
**VÍCTOR
IDROGO**

MIGUEL COQUIS



MIGUEL
COQUIS ES
PARTE DE LA
EXPOSICIÓN
“EL OJO
QUE CAPTA”,
CURADA POR
ANAMARÍA
MCCARTHY.
CASA FUGAZ,
CALLAO.

Y por otro lado, están interesados en la cotidianidad”, explica. Cotidianidad que podremos apreciar también en el trabajo de otros expositores como Ana Lía Orézzoli, junto a collages y técnicas experimentales en Casona Ofelia (Barranco). En Espacio Arten, por su lado, tendrá lugar la fotografía escenificada de Morfi Jiménez y los espacios liminales de Evelyn Merino-Reyna.

Fotógrafos consagrados se unen a nuevos autores, así como temáticas clásicas buscan interpretaciones contemporáneas, es el caso de la

exposición sobre paisaje en el Centro Cultural de la Universidad de Lima. Carolina Cardich y Carlo Trivelli curan la exposición donde los históricos Charles Kroehle y Walter O. Runcie se unen a artistas como Billy Hare, Antonio Escalante, Malú Cabellos, Marco Garro y más autores. Grau Galería, en Barranco, presenta los trabajos recientes de Alessandra Rebagliati, Carlos Zevallos y Julio Brujis. El fotoperiodismo estará presente en Galería Magenta (Barranco) y en Ruido Espacio (Lince), este último con la muestra colectiva de la Asociación de Fotoperiodistas del Perú.

Casa Fugaz, en Monumental Callao, presenta cuatro exposiciones incluyendo una curada por Anamaría McCarthy y otra por Hugo Pérez.

Otros espacios del festival son el Centro Cultural Inca Garcilaso, Casona Ofelia, Corriente Alterna, SOCORRO polivalente, Galería Martín Yépez, entre otros. Además, el espacio público será tomado por la presentación de talleres del proyecto Verde/Mirarte, donde Pilar Pedraza mostrará el manejo de cámaras ‘pinhole’, enseñando los principios básicos de la fotografía, tanto en Barranco como en el Callao.

MAC Foto es un recorrido por la ciudad y las miradas de más de 70 artistas dispuestos a abrir nuestra imaginación y, sobre todo, nuestras formas de mirar el espacio que habitamos. //



ALESSANDRA REBAGLIATI



MAC Foto

♦ "La luna del cóndor. Retrospectiva 1974-2024" de Javier Silva Meinel es la exposición que abre el festival. La inauguración es el jueves 21 de agosto a las 7 p.m. Toda la agenda de actividades se puede ver en Instagram: @museo_maclima.



4. EL TRABAJO DE JERO GONZALES SE ENMARCA EN UNA NUEVA FACETA ABSTRACTA. SE PUEDE VER EN LA GALERÍA R DE CASA REPÚBLICA, BARRANCO.

JERO GONZALES



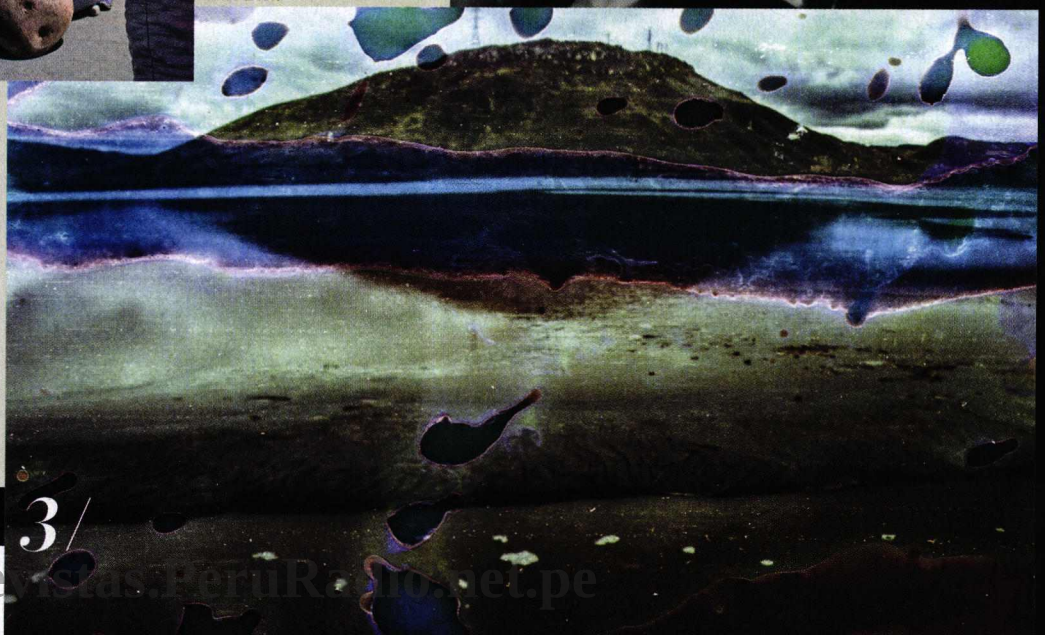
GRISCEL MONTOYA

1. LOS LÍMITES ENTRE EL PAISAJE Y EL RETRATO DE ALESSANDRA REBAGLIATI PUEDEN APRECIARSE EN LA GALERÍA GRAU.

2. UNA VISIÓN PARTICULAR DEL ALTIPLANO Y SUS FESTIVIDADES EN LOS OJOS DE GISEL MONTOYA. EN CASA FUGAZ.

3. LOS RELAVES MINEROS SIRVIERON PARA REVELAR LAS IMÁGENES ANALÓGICAS QUE REALIZÓ MARCO GARRO EN CERRO DE PASCO CON SU SERIE "QUIULACocha". LA EXPOSICIÓN PUEDE VERSE EN CASA FUGAZ, CALLAO.

MARCO GARRO



♦ Iniciativas

ARCHIVO PERSONAL

PEZET EN UNO DE
LOS TRES VIAJES
QUE HIZO A SATIPO
ESTE AÑO.



Sonidos que transforman

Gina Pezet, fundadora de la asociación Creciendo, organiza un concierto benéfico junto a la Big Band del colegio Humboldt para recaudar fondos destinados a la educación de niños en Satipo.

Después de haber vivido años en Europa, la peruana Gina Pezet regresó al país con la ilusión de convertir la desigualdad en una causa por la que luchar. Fue en un viaje a Satipo, en la selva de Junín, donde una escena la impactó de forma decisiva: niños que apenas sobrevivían entre el abandono y la precariedad. Esa experiencia despertó en ella un compromiso que cristalizó en la creación de Creciendo, una iniciativa que nació como proyecto personal en 2003 y que hoy se ha consolidado como una ONG dedicada a transformar la educación rural del Perú.

Su visión es clara: sembrar un mejor futuro para la niñez de comunidades remotas del distrito de Río Negro (Satipo). Entre sus acciones se destacan programas como Reforzando la Educación, que distribuye material educativo y promueve capacitaciones, y los talleres Guardianes del Bosque, pensados para fortalecer el vínculo entre estudiantes y su entorno natural. “Este año ya he estado tres veces en Satipo y me he enterado de que el programa Qali Warma ha dejado de funcionar. Estamos pensando en hacer algo parecido, pero para eso necesitamos más fondos”, nos dice Gina.

Para que sus esfuerzos sigan rindiendo frutos, ha organizado el evento benéfico “Música, arte y amigos”, que se llevará a cabo el 20 de agosto en el auditorio del colegio Alexander von Humboldt, en Miraflores. Este concierto solidario contará con la presentación del dúo conformado por Ernesto Hermoza y María Elena Pacheco, destacados músicos que le rinden culto al Perú, y la participación estelar de la Big Band del colegio, uno de los ensambles escolares más destacados del país.

Integrada por estudiantes de secundaria, esta banda juvenil combina metales, maderas, percusión y bajo eléctrico para recrear clásicos del jazz, el swing y la música latina con arreglos lle-

Así podemos ayudar

♦♦ Para asistir al concierto de este 20 de agosto solo hay que comunicarse al número 977 447 806. Las entradas se pueden pagar mediante Plin o Yape. El evento comenzará a las 7:00 p.m. en el auditorio del colegio Humboldt (avenida Benavides 3081, Miraflores). La donación es de 100 soles.

nos de frescura. Bajo la dirección de Luis Monzón, el grupo ha participado en festivales y conciertos benéficos, mostrando un nivel interpretativo que sorprende por su calidad y entusiasmo. “El repertorio que hemos trabajado este año ha sido música latina. Tenemos piezas clásicas de Duke Ellington, pero también salsa, desde Marc Anthony hasta Danie-la Darcourt, que los chicos se han esforzado mucho en interpretar”, comenta Monzón. “También vamos a incluir un repertorio peruano, con clásicos como ‘El cóndor pasa’”, añade.

Comprar una entrada para este concierto es mucho más que asegurar una noche de buena música: es sumarse a una causa que transforma vidas. La Big Band del Humboldt promete un espectáculo lleno de energía y talento, y cada nota que suene será un paso más hacia un futuro con más oportunidades para los niños de Satipo. “Yo creo que el mejor capital, la mejor inversión que se puede hacer en un país es trabajar por la niñez. Lo que nosotros tratamos de hacer es rescatarlos de su situación de abandono y brindarles las herramientas necesarias para enfrentar la vida”, concluye Gina Pezet.

Están todos invitados. //



ARRIBA:
GINA PEZET
FUNDÓ LA ONG
CRECIENDO EN
2003.



EL DÚO
CONFORMADO
POR ERNESTO
HERMOZA Y
MARÍA ELENA
PACHECO
TAMBIÉN SE
PRESENTARÁ
EN ESTA VELADA.

ARCHIVO PERSONAL

VOLAR CON ESTILO

LATAM Airlines Group inauguró un nuevo lounge en Lima, marcando un hito regional en la experiencia de los viajes prémium. Aquí los detalles.



1/

LATAM Airlines Group acaba de abrir su nuevo lounge en la recién inaugurada terminal del Aeropuerto Internacional Jorge Chávez. Con una inversión de más de US\$10 millones, el Lounge LATAM establece un nuevo referente en hospitalidad, diseño y sostenibilidad para los viajeros prémium de toda la región.

Con más de 2.450 metros cuadrados de superficie, el lounge incluye dos espacios diferenciados: Signature y Prémium. Se espera que, en conjunto, reciban a 25.000 pasajeros al mes, incluyendo socios LATAM Pass Black Signature, Black y Platinum, viajeros de cabina prémium y clientes elegibles de aerolíneas asociadas.

“El nuevo Lounge LATAM de Lima refleja nuestra continua inversión en la experiencia del cliente, la segmentación prémium y los centros de conexión en toda la región. Estamos construyendo espacios que satisfacen las expectativas de los viajeros actuales, conectando nuestra región con una experiencia consistente,



2/

1. PAULO MIRANDA, VICEPRESIDENTE DE CLIENTES DE LATAM AIRLINES GROUP; MANUEL VAN OORDT, CEO DE LATAM AIRLINES PERÚ; EMILIO RODRÍGUEZ LARRAÍN SALINAS, PRESIDENTE DEL DIRECTORIO DE LATAM AIRLINES PERÚ; Y RICARDO BOTTAS DOURADO, VICEPRESIDENTE DE FINANZAS DE LATAM AIRLINES GROUP.

2. EL LOUNGE LATAM EN LIMA ES EL PRIMER ESPACIO DE LA RED DEL GRUPO DISEÑADO PARA OBTENER LA CERTIFICACIÓN LEED (LIDERAZGO EN ENERGÍA Y DISEÑO AMBIENTAL).

FOTOS: LATAM



MANUEL VAN OORDT, CEO DE LATAM AIRLINES PERÚ, FELIPE ANDRÉS GUTIÉRREZ ARANCIBIA, JEFE DE PRODUCTO EN LATAM AIRLINES GROUP, Y JAMES BERCKEMEYER, CHEF A CARGO DE LA OFERTA GASTRONÓMICA DEL LOUNGE.



CON UNA INVERSIÓN SUPERIOR A US\$10 MILLONES, EL LOUNGE OFRECE UNA PROPUESTA SOSTENIBLE Y DE ALTO NIVEL PARA LOS CLIENTES, EN EL AEROPUERTO JORGE CHÁVEZ, UN IMPORTANTE CENTRO DE CONEXIONES EN SUDAMÉRICA.

superior y sostenible en cada punto de contacto clave”, afirmó Paulo Miranda, vicepresidente de Clientes del grupo LATAM Airlines.

EXPERIENCIA PRÉMIUM

Ubicado estratégicamente en uno de los centros de conexión más importantes de Latinoamérica, el Lounge LATAM de Lima simboliza el compromiso del grupo con una experiencia diferenciada para los clientes que viajan a través de su extensa red. El lounge combina un diseño vanguardista e identidad regional con comodidad y exclusividad de nivel internacional.

Diseñado en colaboración con el galardonado estudio de arquitectura Barclay & Crousse y el arquitecto e interiorista Jordi Puig, el espacio celebra las texturas, los paisajes y la estética sudamericanos mediante el uso de

materiales de origen local como madera, ónix y terrazo pulido, así como textiles artesanales. Cada elemento fue cuidadosamente seleccionado para evocar una expresión contemporánea y refinada de la riqueza cultural de la región.

“Esto es más que un lounge; es una celebración de nuestra identidad como región. Cada detalle fue cocreado para honrar nuestra herencia y, al mismo tiempo, brindar una experiencia de clase mundial al viajero de hoy”, afirmó Manuel van Oordt, CEO de LATAM Airlines Perú. “Nos enorgullece que Lima ahora albergue uno de los lounge insignia de LATAM, que muestra la hospitalidad sudamericana con elegancia y autenticidad”.

GASTRONOMÍA CON ALTURA

El lounge ofrece una experiencia culinaria excepcional, liderada por

James Berckemeyer, fundador de Cosme, reconocido entre los 50 Mejores Restaurantes de Latinoamérica, además del restaurante Alado. En colaboración con grupo Aramburú, la propuesta gastronómica combina ingredientes locales con técnicas culinarias internacionales para ofrecer un menú contemporáneo, sabroso y con un marcado carácter sudamericano.

Entre sus atractivos destacan un bar cosmopolita que sirve licores y vinos prémium, y una oferta de café de especialidad diseñada para reflejar la rica diversidad de la región.

Asimismo, el Lounge LATAM en Lima es el primer espacio de la red del grupo diseñado para obtener la certificación LEED (Liderazgo en Energía y Diseño Ambiental). Este hito refleja la estrategia de sostenibilidad de LATAM, que se centra en el uso eficiente de los recursos, la construcción responsable y un diseño innovador que minimiza el impacto ambiental durante las fases de construcción y operación.

LATAM Airlines Group S.A. es el grupo de aerolíneas líder en Latinoamérica, con presencia en cinco mercados nacionales (Brasil, Chile, Colombia, Ecuador y Perú), además de operaciones internacionales en Latinoamérica, Europa, Estados Unidos y el Caribe. El grupo está comprometido con ofrecer una experiencia de viaje cada vez más conectada, sostenible y alineada con las expectativas de sus pasajeros. //

CRÉDITOS DE PRODUCCIÓN: PÁGINA 18: TOP DE PÍA LIZARRAGA, FALDA DE REGISTRO.
PÁGINA 22: CAPA DE KERO, TOP DE REGISTRO. SHORT FERNANDA CASTRO.

ISABELA TIENE 24 AÑOS Y ES HIJA DEL ESTADOUNIDENSE PATRICK MONER Y LA PERUANA KATHERINE PIZARRO. SU MADRE LA CRÍA HABLANDO ESPAÑOL Y COCINÁNDOLE PERUANO.

El 2025 ha sido el año de la actriz y cantante peruano-estadounidense, con papeles en el cine y en series de televisión de éxito. Ahora hace una pausa en la actuación para pisar el acelerador de su carrera musical con "Apocalipsis", una colaboración en clave tropical al lado de Tony Succar que la sacó de su zona de confort y la llevó a explorar nuevos territorios.



ÓSCAR GARCÍA

FOTO:
RAFO
IPARRAGUIRRE

ISABELA MERCED

en su salsa



na fina garúa que cae desde la mañana ha convertido las veredas de Chorrillos en trampas para cualquier distraído... menos para Isabela Merced, que llega a la sesión de **Somos** con una gracia especial, como si flotara a cinco centímetros del suelo. Viene directa de la peluquería, acompañada por su madre peruana, y ambas saludan con atención a todo el equipo. Cuenta que está en el Perú desde hace apenas un día. El tema obligado de conversación es el temblor que sacudió la ciudad la mañana anterior. Isabela, que acaba de comprar una casa en Los Ángeles y sabe de sismos, trae consigo otro terremoto, esta vez musical: “Apocalipsis”, su primera incursión en el género salsa junto a otro peruano internacional como ella, el gran Tony Succar. El videoclip de la canción la obligó a ensayar coreografías y pasos de salsa y rumba que tuvo que aprender con premura, porque así se trabaja cuando te mueves entre sets de películas, de televisión y estudios de grabación. Isabela sale airosa de la empresa pese a que lo suyo, dice, mucho antes que la actuación, fue el canto.

Isabela Merced, nacida en Cleveland, Ohio, en 2001, soñaba con un destino muy distinto antes de convertirse en un rostro habitual de Hollywood: quería brillar en Broadway y en el teatro musical. “Ahí empecé, en Evita, al lado de Ricky Martin, a los 10 años”, recuerda. “Pensaba que iba a ser una estrella en Broadway, esa era mi meta. Pero cuando eres una niña en Broadway no puedes pasar de cierta altura, porque la audiencia deja de verte como niña... Y lo que pasó fue que crecí —por única vez en mi vida— y me botaron. No pude audicionar más. Entonces mi mánager



ARCHIVO PERSONAL

“
YO PENSÉ QUE IBA A
SER UNA ESTRELLA
DE BROADWAY. ESA
ERA MI META, PERO
LUEGO CRECÍ Y NO
PUDE AUDICIONAR
MÁS Y MI MÁNAGER
ME DIJO QUE
PROBARA EN
HOLLYWOOD

Isabela Merced
ACTRIZ Y CANTANTE

MERCED HA VIVIDO
VARIAS TEMPORADAS EN
NUESTRO PAÍS CON SU
FAMILIA MATERNA. EN LA
FOTO, EN UNA INCURSIÓN
EN EL OASIS DE LA HUA-
CACHINA, AÑO 2019.



IG: ISABELA MERCED

ISABELA AL LADO DE TONY SUCCAR EN EL ESTUDIO DE GRABACIÓN PARA LA NUEVA VERSIÓN DE SU TEMA "APOCALIPSIS", QUE SE ESTRENA ESTA SEMANA.



DC STUDIOS

MERCED FUE 'HAWKGIRL' EN LA MÁS RECIENTE VERSIÓN DE "SUPERMAN". NO ES SU PRIMERA PELÍCULA DE SUPERHÉROES. EL AÑO PASADO LA VIMOS EN "MADAME WEB".

AL LADO DEL PRODUCTOR AYACUCHANO KAYFEX, QUIEN HA TRABAJADO MUCHO CON RENATA FLORES. LA CANCIÓN QUE LOS JUNTÓ FUE "AGONÍA".

me dijo que tenía que ir por una carrera en Hollywood, y yo pensaba: eso no estaba en mis planes... pero aquí estoy".

LA MÚSICA, SU GRAN PASIÓN

Isabela ha trabajado con una disciplina feroz para mantenerse en el radar de Hollywood: desde su "Dora, la exploradora" y "Transformers: El último caballero", hasta la reciente "Superman", donde da vida a Hawkgirl. También brilló en el fenómeno de HBO "The Last of Us", con una participación que la prensa especializada elogió sin reservas. Aun así, hoy su mirada está puesta en la música. Porque, como recuerda, "antes de actuar, yo ya cantaba": el canto fue su primer amor, y sigue siéndolo. Ha publicado un puñado de singles, colaborado con el productor ayacuchano Kayfex y ahora abre un nuevo capítulo junto a Tony Succar.

En 2019, Merced lanzó un EP de cinco temas titulado "La mejor mitad de mí". Su canción de apertura, "Apocalipsis", compuesta junto a su hermano, el productor musical Gyovanni Moner, fue una de las más destacadas. "Es una canción inspirada en un reguetón, pero cuando Tony [Succar] la escuchó, inmediatamente hizo un remix en su estudio y me mandó la idea. Y la verdad, quedé fascinada. Fue muy interesante reimaginar una canción que antes significaba otra cosa. Ahora está más divertida, más sexy, más llena de energía. Yo amo la salsa, pero nunca pensé que esta canción mía podía transformarse en una salsera. Tony me



ALESSANDRO CURRARIANO

— “ —
ME ENCANTA CHABUCA
GRANDA. SU MANERA
DE CANTAR, SU ESTILO...
ERA UNA REINA, CON UNA
ACTITUD... YO NO TENGO ESA
CONFIANZA, TODAVÍA ESTOY
APRENDIENDO

Isabela Merced
ACTRIZ Y CANTANTE

RAFO IPARRAGUIRRE

inspiró, me dio esa confianza y, con su talento, no puedes decir que no”.

La coreografía del videoclip —en la que luce como una vedette tropical de los años sesenta, con ecos de Iris Chacón— fue otro reto inesperado. “Yo puedo pretender que sé bailar salsa, pero no lo sé bien... Me acuerdo que me aprendí toda la coreografía en una hora, justo antes de irme a ver la Fórmula 1 en Miami. Fue muy difícil: estaba ahí, pensando en mis pasos, pero también mirando los autos y distrayéndome un poquito. Al final creo que salió bien, me siento muy orgullosa de mi trabajo. No soy bailarina, pero tengo experiencia en baile... y ahora sí, quiero tomar más clases de salsa”, dice divertida.

De la salsa, la conversación fluye hacia otra de sus obsesiones: la música peruana. En nuestro país, un video de Isabela cantando el vals “Nada soy” en una reunión familiar se volvió viral casi de inmediato. Era imposible no quererla en ese momento tan íntimo. Aunque asegura que en sus ‘playlists’ hay “de todo”, guarda un rincón sagrado para los sonidos que la transportan a su familia materna. “Me encanta la música criolla y, de verdad, no era tanto parte de mi cultura cuando estaba en Cleveland, pero la conozco por mis tías y mis tíos del Perú que siempre escuchaban esa música”, dice, recordando también las temporadas que pasó en nuestro país en su adolescencia

Revistas.PeruRadio.net.pe

PARA ISABELA, ESTE 2025 ESTÁ SIENDO MÁS CONTROLADO QUE EL 2024, DONDE TENÍA QUE REPARTIRSE POR VARIAS CIUDADES DE EE.UU., ENTRE RODAJES Y GRABACIONES VOCALES.

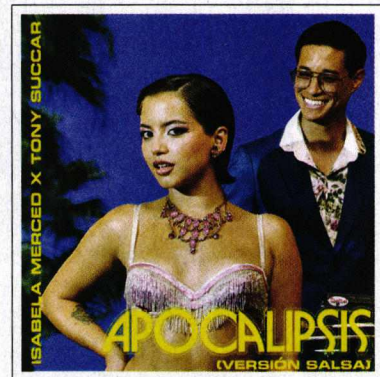
ISABELA MERCED HIZO SU DEBUT EN BROADWAY EN LA OBRA "EVITA", AL LADO DE RICKY MARTIN. TENÍA ENTONCES 10 AÑOS.

para no perder sus raíces. Menciona con gratitud a Eva Ayllón y Los Kipus, pero se detiene, con un brillo especial en la voz, al hablar de Chabuca Granda. "Su manera de cantar, su estilo... era una reina. Y tiene esa actitud y yo, siendo tan joven, no tengo esa confianza, no soy tan fuerte. Todavía estoy aprendiendo... pero miro a Chabuca Granda y también a Eva Ayllón, y cómo tienen esa presencia frente a miles de personas, y definitivamente quiero ser así".

EL AÑO MÁS AJETREADO DE SU VIDA

El año pasado fue, para ella, una auténtica locura. "Estuvo lleno de grabaciones y vuelos... yo estaba viajando por Isabela Airlines, como ocho vuelos al mes... era muy difícil. Pensé que no iba a sobrevivir... sentí que iba a perder mi mente y mi salud mental". Este año, asegura, la historia es distinta: menos vértigo, más control. "He vivido muchas vidas y ahora he estado promoviendo muchas cosas: la película 'Superman', mi música... Ahora me siento más cómoda hablando de mis proyectos en español. A veces, es difícil porque me pongo nerviosa y ahí se me nota", admite, pese a que su español suena casi perfecto. Esa inseguridad, recuerda, la acompañó siempre en los inicios de su carrera. Ya no más.

La conversación finaliza e inevitablemente, aterriza en "The Last of Us". Muchos la consideraron uno de los puntos más altos de la serie, y aunque agradece los elogios, prefiere no engancharse con la idea de la "fama". "¿Pero qué es la fama?... creo que hoy uno puede ser famoso como Beyoncé y, al día siguiente, todos te olvidan. Yo solo quiero vivir el momento. La gente ha sido muy cariñosa, me ha apoyado mucho, y solo espero poder seguir con esta carrera". Fue su primera experiencia en una producción de largo aliento, y eso la marcó profundamente. "Nueve meses es lo más largo que he estado en un proyecto, así que una parte de mi corazón pertenece a esa serie. No sé si pueda olvidarlo". Por eso, cuando los fans le cuentan lo que el personaje de Dina en la serie significó para ellos, siente que hay algo que nunca podrán comprender: su propia vivencia. "La única persona que puede entender mi experiencia es Bella [Ramsey, protagonista de la serie]. Las dos pasamos mucho tiempo juntas; a veces fue muy difícil, pero también fue muy bonito". //



"Apocalipsis (versión salsa)"

♦♦ Lo que originalmente fue un reguetón lento, publicado en pandemia, ha sido reimaginado por Isabela Merced y Tony Succar como una salsa. "Apocalipsis" marca la primera colaboración de la cantante con el productor peruano, ganador de un Grammy por el disco "Alma, corazón y salsa". La canción y su videoclip ya están disponibles esta semana en las redes de la artista.

Circo beat



POR: VÍCTOR IDROGO / ICÓNICA
@victoridrogo_



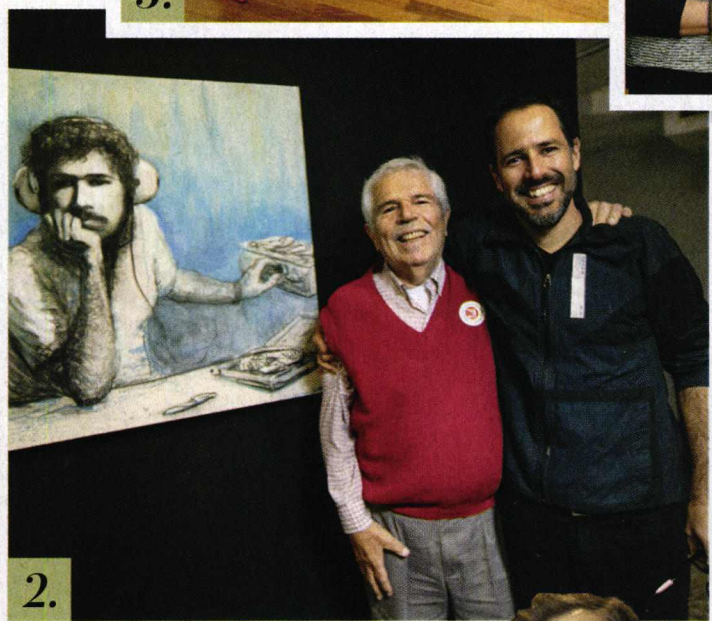
3.



4.



1.



2.



5.



6.

1/

En familia. Rafael Osterling junto a los pequeños Emma y Félix Osterling en el conversatorio por el lanzamiento del libro "No sé si lo ves" de Kevin Johansen, por la editorial Mónimo. Auditorio del Centro Cultural El Olivar, San Isidro.

2/

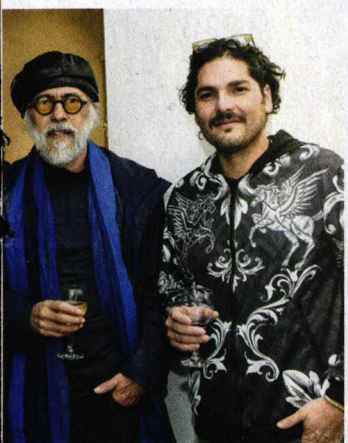
Sonido e imagen. Guillermo Palacios y Guillermo 'SuperAzul' Palacios, padre e hijo, celebran su emotiva inauguración conjunta "Andar por las nubes" en el CCPUCP. San Isidro.

3/

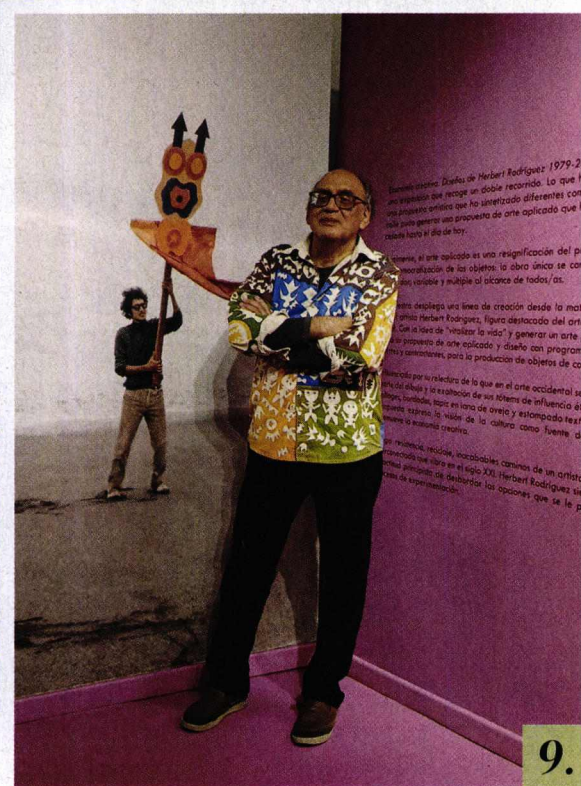
Renacimiento. Miguel Aguirre celebra 30 años de carrera con la muestra Volumen I, Exposición Antológica curada por Iosu Aramburu. Lo acompaña su familia, Verónica Luján y el pequeño Mikel. ICPNA Miraflores.

4/

Encuentro con el arte. Bianca Trejo y Pochi Marambio flanquean al pintor Yigal Dongo en la apertura de su presentación individual "Decodificación", en el Palacio Municipal y de la Cultura de San Isidro.

7.

El arte, el cine y la literatura se imponen en las citas más destacadas de la semana: figuras reconocidas, colegas y amigos se reúnen para celebrarlos en sus diversas expresiones.

**5/****Dupla chévere.**

Edward Venero y Josué Méndez, directores del Festival de Cine de Lima, contentos en la apertura de la edición 29 del evento. Teatro NOS, San Isidro.

6/**Almas creativas.**

Kevin Johansen posa junto a la ilustradora Yael Frankel durante el lanzamiento de su nuevo libro "No sé si lo ves", de Mónimo. Auditorio del Centro Cultural El Olivar de San Isidro.

7/**Iconicos.**

Julia Viñas, Verónica Schiffel y Ricardo Liniers Siri en el conversatorio para celebrar el lanzamiento del libro "No sé si lo ves" de Kevin Johansen, por editorial Mónimo. Auditorio del Centro Cultural El Olivar, San Isidro.

8/**Renombrado.**

Alfredo Castro, director y actor chileno, es homenajeado en la alfombra azul de la inauguración del Festival de Cine de Lima. Teatro NOS. San Isidro.

9/**Irreverente.**

El artista contemporáneo Herbert Rodríguez da la bienvenida a su exposición "Economía creativa" en Casa O'Higgins. Centro de Lima.

**¿QUIERES QUE
TU EVENTO SALGA
EN CIRCO BEAT?**

Escribenos a:
claudia.amaya@comercio.com.pe

La noche azul

La corporación multinacional ilender presentó su nueva línea de productos para animales de compañía en una mágica velada a la que asistieron ejecutivos y clientes de la firma.

10.



11.



12



13.



14.



10/

Aliados.

Leysa Burgos, María Isabel Armejo, Gustavo Lazo y Pancho Cavero pasando un buen momento en el evento de ilender. En la Rosa Náutica.

11/

Frente al mar.

Melissa Álvarez, Fiorella Oré, Yuri Guillinta, Sebastián Rodríguez, Talía Trahtemberg en la velada organizada por ilender, en Miraflores.

12/

Todos felices

Piero Fuentes Castro, Yurie Arias, Leire Artziniega y Laura García, sonrientes en la fiesta de ilender. En la Rosa Náutica, Miraflores.

13/

Un solo corazón.

De izq. a der: Juan Pablo Zignoni, María Isabel Arnejo, Daniela Huamán, Marilú Meléndez, Emilio Moreno, Guido Coronado, Sergio Gamio, Érika Pebe, Cristhian Castro, Oriana Marcelo, Arturo Novoa, José Antonio Armejo y Mariela Céspedes.

14/

Entre luces.

Tatiana Zúñiga, sonriendo en el lanzamiento de la nueva línea de negocio con productos para animales de compañía enfocada en el bienestar de las mascotas.

15.



Un encuentro con las Superstar

adidas celebró el evento "The Sound of Superstar", que reunió a creadores de contenido y artistas para presentar su nueva colección de zapatillas.

16.



15/

Saltando en un pie. Diana Vargas, feliz en la presentación de la nueva colección de adidas en el cine Olaya de Chorrillos.

16/

Dupla ganadora. Thiago Vernal y Adriana Campos-Salazar comparten juntos durante el evento "The Sound of Superstar", en el cine Olaya.

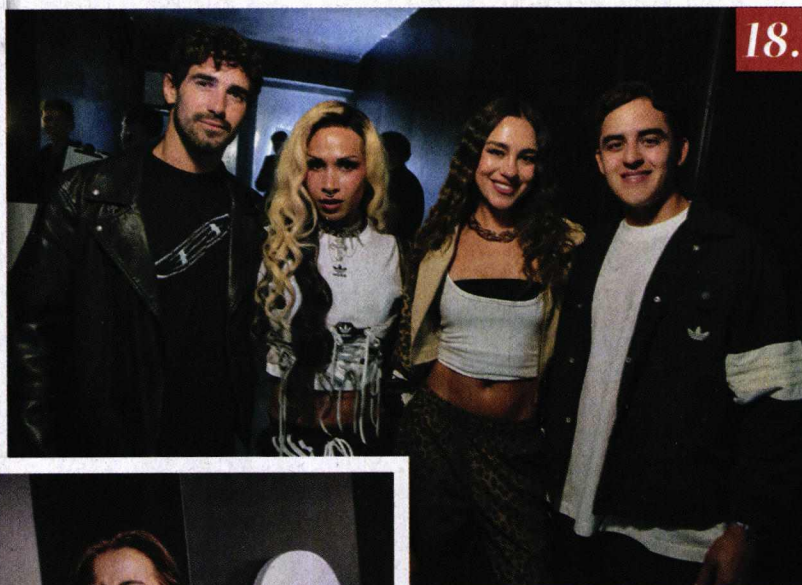
17.



17/

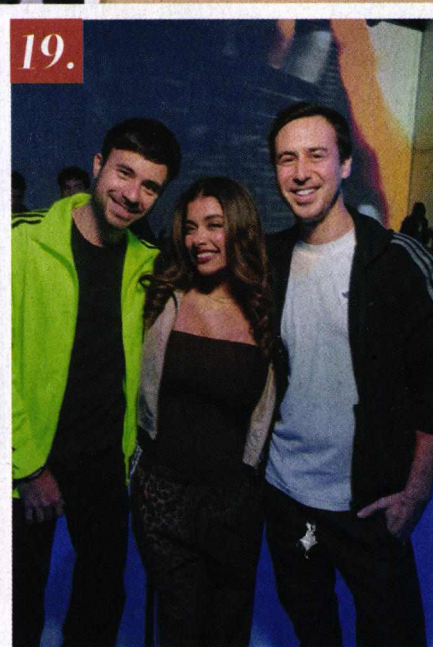
En acción. La actriz Merly Morello disfrutando de la noche en el lanzamiento de las zapatillas Superstar de adidas.

18.



FOTOS: ADIDAS

19.



18/

Buena mancha. Diego Rodríguez, Percy Pls, Luana Barrón y Stefano Barrón la pasan bien en el evento "The Sound of Superstar", en Chorrillos.

19/

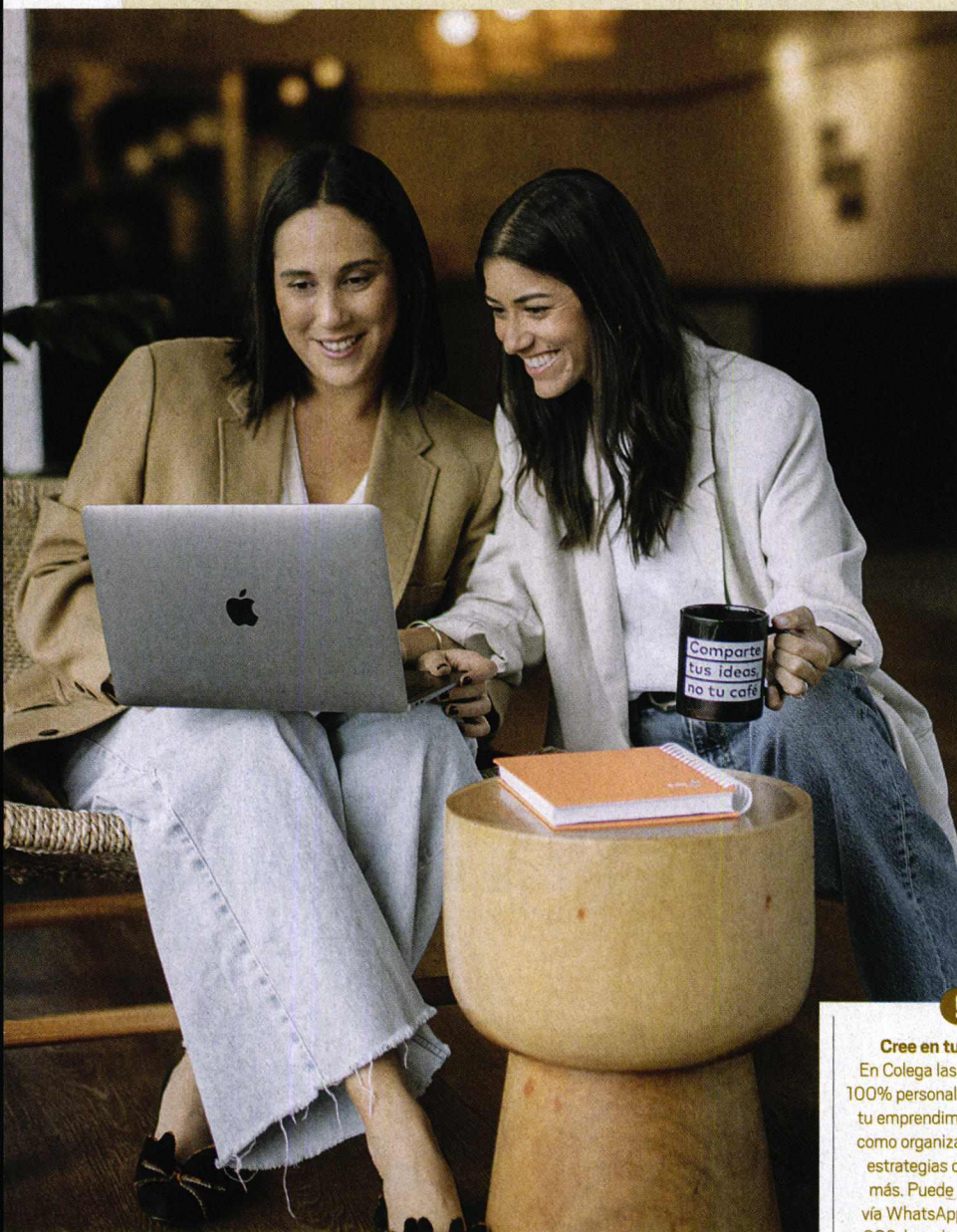
Talento peruano. Adrián Bello, Mariagracia Mora y Bruno Ascenzo se divierten en la fiesta de lanzamiento de las zapatillas Superstar de adidas.

♦ **Iniciativas**

CRECIENDO JUNTOS

En un país que es cuna de emprendedores, la empresa Colega llega con el objetivo de acompañar a quienes lideran pequeños negocios para llevarlos al siguiente nivel con autenticidad.

POR:
CELESTE PÉREZ



MARILIA PAZ SOLDÁN Y VANIA ZAGAZETA SON AMIGAS DE TODA LA VIDA. JUNTAS FUNDARON COLEGA Y OFRECEN ASESORÍAS PRÁCTICAS PARA DISTINTOS CLIENTES.

Su sueño es que otros negocios prosperen sin perder el rumbo. En enero de este año, las administradoras y socias Marilia Paz Soldán y Vania Zagazeta crearon Colega (@colega_juntemoscabezas), inspiradas por el potencial creativo y emprendedor que abunda en el Perú.

“La realidad es que existen muchas ideas de negocio, pero pocas de ellas sobreviven en el tiempo al no considerar factores como el orden o la visión”, expresa Paz Soldán, en diálogo con esta revista.

Así, la idea de esta empresa nació desde un diagnóstico claro: muchos emprenden desde su ‘expertise’, pero sin formación formal en gestión. Y justo en ese paso es que pueden contar con Colega.

“Queríamos acercar conceptos de negocios que parecen complejos, pero que en realidad no lo son, y ayudan muchísimo a mejorar la gestión en el día a día”, explica la dupla creativa. Además, esta iniciativa busca romper con la soledad del camino emprendedor, aportando un elemento clave: ‘accountability’, o el hábito de liderazgo auténtico, con capacidades para la toma de decisiones y acciones.

Su propuesta se estructura en tres ejes: crecimiento y estrategia, salud del negocio y cultura y equipo. Desde ordenar información financiera hasta planificar el año, fijar precios o diseñar estrategias comerciales, las fundadoras trabajan mano a mano con sus clientes. “Nuestro modelo es como tener una cabeza extra pensando en tu negocio. Las acciones se generan en conjunto, no en un documento que te entregan y no sabes cómo usar”, destaca Vania.

Las sesiones pueden ser presenciales o virtuales, lo que les abre camino a ayudar también a emprendedores en otras regiones o países. Su objetivo es que los negocios

no solo sobrevivan, sino que crezcan de forma sostenible. El truco está en aprender a gestionar, y las colegas están listas para asumir el reto. //

! Cree en tu potencial

En Colega las asesorías son 100% personalizadas y apoyan tu emprendimiento en áreas como organización, ‘pricing’, estrategias comerciales y más. Puede contactarnos vía WhatsApp al 944 556 986, la web somoscolega.com o en IG como [@colega_juntemoscabezas](https://www.instagram.com/colega_juntemoscabezas).

Teatro

MI SEGUNDO DEBUT

POR:
ÓSCAR GARCÍA

Tras años de ser identificados y encasillados por sus recordados personajes televisivos, los actores César Ritter y Gonzalo Torres se embarcan en un reto definitivo en sus careras: llevar a escena una obra propia. El resultado es “Los dioses del teatro”, una comedia especial que combina ironía, melancolía y una visión franca sobre la cultura de la fama, los vínculos personales y el derecho a las segundas oportunidades. Basada en situaciones “casi reales”, se trata de la primera obra teatral del director y guionista de cine Gonzalo Ladines, conocido por sus películas “Como en el cine” (2015) y “Muerto de risa” (2024), por sus guiones para las cintas “Viejos amigos” (2014) y “Papa Youtuber” (2019) y por crear la serie web de comedia “Los cinéfilos”, con Manuel Gold y Guillermo Castañeda. El estilo de Ladines, que fusiona humor y observación social, propone una puesta en escena repleta de guiños a la cultura popular y reflexiones sobre lo que implica hacer teatro en el Perú, especialmente cuando los protagonistas son dos compañeros de larga data.

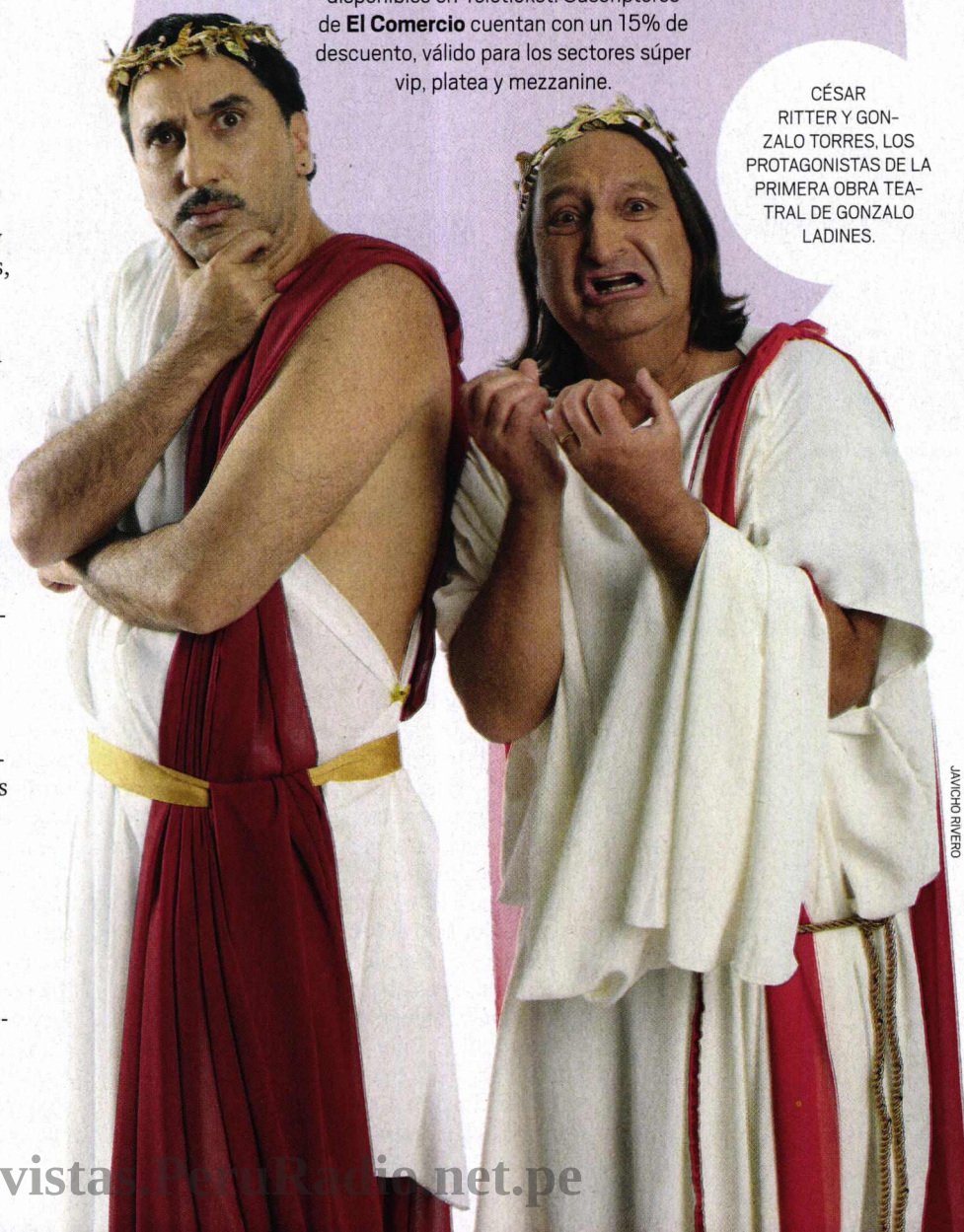
La trama de “Los dioses del teatro” retrata a dos actores peruanos de mediana edad en un momento bastante crítico de sus vidas, lidiando con deudas por pagar, el caos del entorno y sus propias dudas sobre lo que han conseguido en la vida. La incógnita es si podrán brillar más allá de “Lalo Lalocura” y “Gonzalete”, los personajes que los hicieron famosos en la televisión peruana. La respuesta, aseguran desde la producción, quedará en manos del público. //

Con humor ácido, nostalgia y una dosis de verdad incómoda, “Los dioses del teatro” reúne a César Ritter y Gonzalo Torres en una historia sobre fama, amistad y segundas oportunidades.

Descuentos para suscriptores

Gonzalo Torres y César Ritter se ríen de sí mismos en “Los dioses del teatro”, una obra que se estrena el 4 de setiembre en el Teatro Mario Vargas Llosa (Av. de la Poesía 160) en San Borja. Las entradas están disponibles en Teleticket. Suscriptores de **El Comercio** cuentan con un 15% de descuento, válido para los sectores súper vip, platea y mezzanine.

CÉSAR RITTER Y GONZALO TORRES, LOS PROTAGONISTAS DE LA PRIMERA OBRA TEATRAL DE GONZALO LADINES.



JAVIERO RIVERO

♦ Perfil

PERUANA EN NUEVA YORK

LA JOVEN ACTRIZ
EN EL BARRIO
HUDSON YARDS,
NUEVA YORK,
DONDE VIVE
ACTUALMENTE.

Entre la vorágine de la Gran Manzana y sus raíces latinas, Daniela Ichiyonagui forja una carrera marcada por la disciplina, la versatilidad y la ambición de dar el gran salto a una producción internacional. Esta es su historia.



POR:
**JORGE
CHÁVEZ
NORIEGA**

Daniela Ichiyonagui (23) es una joven peruana de ascendencia japonesa que proviene de una familia de médicos. Papá y mamá imaginaban para su hija un futuro seguro, estable, con bata blanca y estetoscopio. Pero ella tenía otra prescripción para su vida: dedicarse a la actuación. Cuando terminó el colegio, dejó el Perú para estudiar Artes Escénicas en Nueva York, una ciudad donde cada casting es un ring de alta competencia.

Daniela llegó a la Gran Manzana con solo 17 años. Cuenta que su pasión por el arte viene desde pequeña, cuando aprendió a tocar el piano. En esa época, una película despertó su interés por el cine y la marcó

profundamente: “El pianista”, protagonizada por Adrien Brody. “De adolescente pensaba: ¿cómo puedo hacerles sentir a otras personas lo que yo siento cuando veo una película, una serie o voy al teatro? Ese fue mi primer impulso”, nos dice.

Se graduó del Instituto de Teatro y Cine Lee Strasberg y ha perfeccionado su técnica formándose en prestigiosas instituciones como la Royal Central School of Speech and Drama, Complicité, RADA y el Stella Adler Studio. Por estos días, su vida transcurre entre ensayos de madrugada, audiciones con cientos de aspirantes y presentaciones en obras independientes que la han hecho recorrer desde pequeños teatros

ARCHIVO PERSONAL



ESTE 2025, DANIELA FUE ROSTRO DE LA CAMPAÑA GLOBAL 1837 TIFFANY BLUE, DE LA FIRMA TIFFANY & CO.



Detrás de la campaña de Tiffany & Co., protagonizada por Daniela, están los publicistas peruanos Rolando Córdova y Gian Carlo Lanfranco, socios de la agencia L&C en Nueva York. Los creativos nacionales fueron premiados por esta iniciativa que busca concientizar sobre la importancia de proteger los océanos del mundo.

WILLY LUKAITIS

en Brooklyn hasta espacios experimentales en Manhattan.

EN ESCENA

Entre esos primeros pasos, llegó una oportunidad inesperada: protagonizar la campaña global 1837 Tiffany Blue para la marca de lujo Tiffany & Co., que ganó dos Leones de Plata en los premios Cannes Lions de publicidad. Esta experiencia la convirtió en un rostro reconocible. “Fue un proyecto muy importante para mí, muy diferente, porque la campaña habla sobre la conservación de los océanos y el cambio climático. Estoy feliz porque fue muy bien recibida”, comenta.

En un mundo donde muchas actrices latinas en Estados Unidos cargan con papeles estereotipados —la niñera, la inmigrante, la “chica del barrio”—, Daniela ha encontrado la manera de no encasillarse. Su versatilidad le ha permitido audicionar para personajes sin una etiqueta marcada, algo poco común en la industria y que, lejos de diluir su identidad peruana, le abre un espectro más amplio de oportunidades.

Ella sabe bien que en Nueva York hay que tener el corazón blindado y la voluntad afilada. “Es una ciudad que no deja de moverse; siempre estás como al tope con todo”. Mientras sigue preparándose, su meta está clara: conseguir ese papel que la proyecte en una producción de gran escala. Pronto la veremos en una serie de Prime de la que no puede dar muchos detalles. Y tiene planeado audicionar para otros proyectos de plataformas de streaming como Netflix y Apple TV.

Por ahora, la inmensa ciudad estadounidense seguirá siendo su escenario de aprendizaje y conquista. Pero no descarta regresar en un futuro para demostrar que ese impulso que la llevó a dejar a su país, puede brillar con igual intensidad en el lugar donde todo comenzó. //

ARCHIVO PERSONAL



DANIELA HA GRABADO TRES PELÍCULAS HASTA EL MOMENTO: “VOICES FROM THE PAST”, “DO OVER” Y “A SOUNDTRACK MINDED” (EN LA MAGEN).

Celebración

Por amor al café

Este 22 de agosto se festejará el Día del Café Peruano. La ocasión nos invita a conversar con los protagonistas que se ponen al frente de este poderoso cultivo y lo llevan como emblema de identidad desde sus trincheras. No hay duda: el café de especialidad está dando la hora.



POR:
**DIANA GONZALES
OBANDO**

RICHARD HIRANO



El cafecito, ese que te acompaña por las mañanas, después de almuerzo o durante el lonche, se vuelve más peruano día tras día. Mientras el consumo per cápita viene sobrepasando el kilo anual (1,2 kilos, cifra todavía baja en comparación con Brasil o Colombia), en calles y esquinas las cafeterías de especialidad toman mayor presencia, tanto en las regiones como en la capital. Cada una con su propia identidad, pero con un mismo objetivo: lograr que el consumidor peruano se enamore del buen café (y se olvide del instantáneo), conozca y valore a todos los que están detrás empujando por mejorar la industria y paguen, con gusto, por un producto peruano de calidad.

Incluso algunas cafeterías están cosechando títulos internacionales con sus propuestas, como las cusqueñas Florencia y Fortunata, y Three Monkeys, consideradas dentro de la guía de las 100 mejores cafeterías en el mundo.

“El turista es un cliente increíble, pero el mejor es el cliente local, es más retador, es el que más cuestiona, pregunta por qué es tan caro. Al final, es quien más satisfacción nos da cuando lo vemos disfrutar un café de Quillabamba o de Santa Teresa”, nos dice la cusqueña Carolina Peralta, fundadora de Florencia y Fortunata. Carolina no viene de una familia cafetera; sin embargo, siempre asoció los buenos momentos a las cafeterías. Sien-

UN CAFETALERO REvisa LAS SEMILLAS DE CAFÉ EN LAS ALTURAS DE LA CONVENCIÓN, EN CUSCO, A 1.400 M.S.N.M.



do contadora, la costumbre de ir a cafeterías permaneció, pero comenzó a notar la ausencia de las mujeres en este trabajo. “Al visitar una finca evidenció el rol real de las mujeres. La construcción de lenguaje es importante en cómo estamos viendo el sector, hablar de productoras, caficultoras, tostadoras, hace que tengamos un sector mucho más equitativo”. Eso buscó Florencia y Fortunata desde el día cero: apostar por una barra manejada 100% por mujeres dándole visibilidad a las productoras y baristas. Actualmente, tiene dos locales en Cusco con 17 mujeres entre baristas, tostadoras y pasteleras. Trabajan con café de seis distritos de La Convención (Cusco) y minilotes de regiones invitadas.

Por otro lado, la historia de Three Monkeys se comenzó a contar hace ocho años en las calles de la Ciudad Imperial, con un triciclo bien puesto de café local, cuando el 90% de los negocios no ofrecía café peruano: “A ese desbalance lo vimos como una oportunidad”, afirma Diego Huilca, uno de los tres socios de la cafetería de especialidad. Junto a Neto Solórzano e Iván Salas encontraron un importante interés por investigar, conocer esta materia prima y entender las circunstancias de su región. Dos de ellos vienen de familias productoras. “Quisimos seguir impulsando la industria de la producción de café de especialidad en nuestra ciudad. Nos propusimos llevar este estandarte y compartir que la caficultura pue-

♦ En el Perú, los cafés de especialidad más valorados (y que los productores ven como una alternativa sostenible en el tiempo) son el geisha, typica, bourbon y caturra por sus características dulces, florales y frutales que el mercado está buscando.

♦ La mayoría de cafés en el Perú se cultivan desde los 1.200 hasta los 2.700 m.s.n.m. Los cafés de alta calidad sensorial se cultivan desde los 1.800 hasta los 2.700 m.s.n.m.

♦ La genética, el terroir u origen y la fertilización son las variables esenciales de la calidad de un café de especialidad.

♦ Los métodos de filtrado más usados en el Perú son, Origami, V60, V60 Switch, Chemex, Orea y Timemore Cristal Eye.

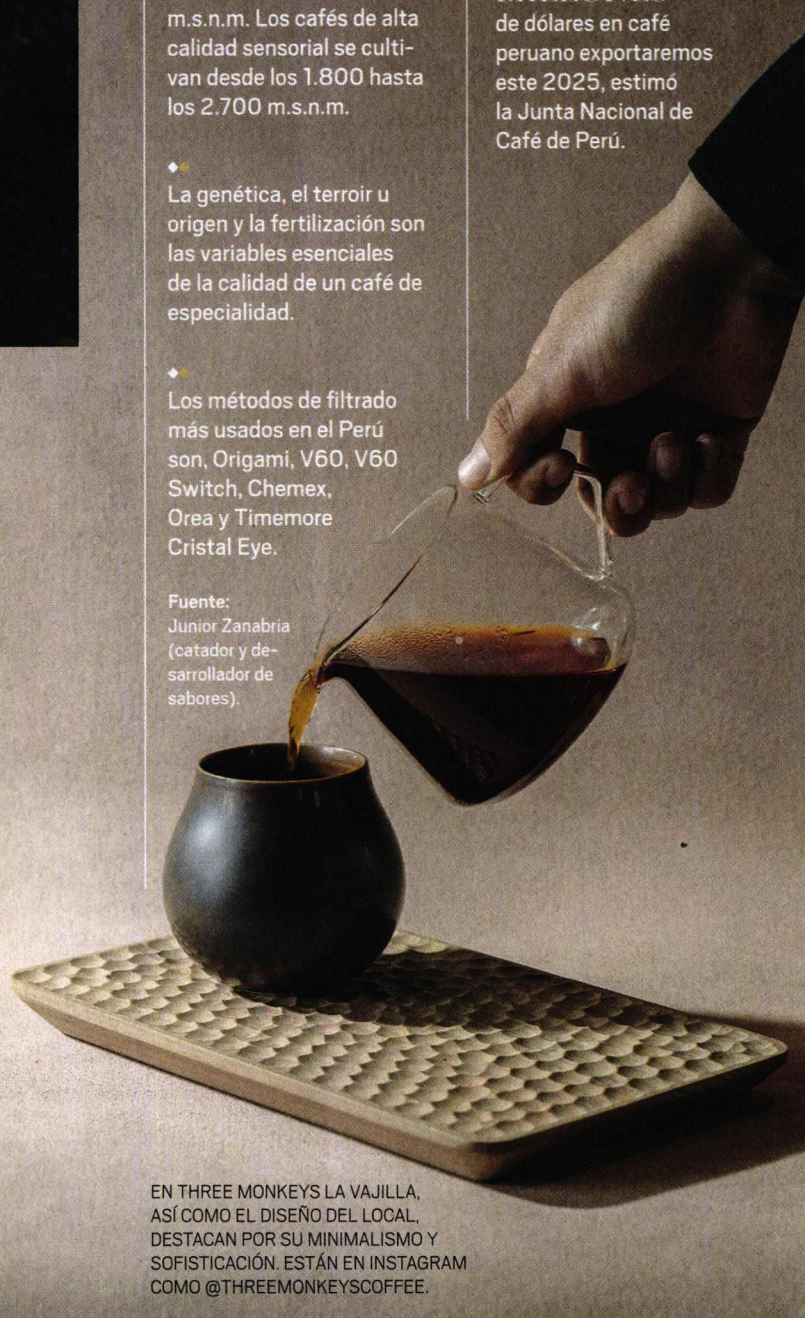
Fuente:
Junior Zanabria
(catador y desarrollador de sabores).

15 REGIONES

del Perú cultivan café, según el Midagri, siendo Junín, San Martín, Cajamarca, Cusco, Amazonas, Huánuco y Pasco las de mayor producción y superficie.

1.500 MILLONES

de dólares en café peruano exportaremos este 2025, estimó la Junta Nacional de Café de Perú.



EN THREE MONKEYS LA VAJILLA, ASÍ COMO EL DISEÑO DEL LOCAL, DESTACAN POR SU MINIMALISMO Y SOFISTICACIÓN. ESTÁN EN INSTAGRAM COMO @THREEMONKEYSCOFFEE.

GUSTAVO VIVANCO



GUSTAVO VIVANCO

CAROLINA PERALTA EN SU SEGUNDO LOCAL DE FLORENCIA Y FORTUNATA (@FLORENCIA-YFORTUNATA.CAFE), UBICADO EN CALLE SUECIA 332, CUSCO.

NETO SOLÓRZANO, IVÁN SALAS Y DIEGO HUILLCA SON LOS AMIGOS CREADORES DE LA MARCA THREE MONKEYS. ESTE EMPRENDIMIENTO CUSQUEÑO TRABAJA DIRECTAMENTE CON PRODUCTORES DE CAFÉ. ESTE AÑO BUSCAN TENER SU PROPIA FINCA E INTRODUCIR UNA AGRICULTURA REGENERATIVA.

de ser rentable y sostenible para cualquier familia productora". Con un equipo creativo invitado a pensar fuera de la caja, la carta de Three Monkeys cambia constantemente con insumos fuera de lo común como el hongo de Porcón, sachatomate o palosanto, siempre con el café como columna vertebral. Tanto Carolina como Diego sostienen que factores como el cambio climático están afectando la producción de café en el mundo, lo cual lleva a que los precios suban; sin embargo, muchas cafeterías no han trasladado este incremento al consumidor y buscan estrategias para que este público recién ganado (y en camino a educarse) no se aleje. "Como es algo tan fluctuante —dice Carolina sobre los precios— está bien no trasladarlo de inmediato al consumidor final. Estamos en pañales educando en temas de café de especialidad, sería una forma de dispararnos a los pies", considera la experta.

HISTORIAS DE CHACRA

Desde la Chacra D'dago, en El Palomar, Junín, el café de especialidad está remando con fuerza en mercados internacionales. Así nos lo cuenta, César Marín, encargado del área comercial de la empresa familiar fundada por su papá, Dagoberto Marín. Su apuesta por una agricultura biodinámica, sostenible, que ve a la finca como un

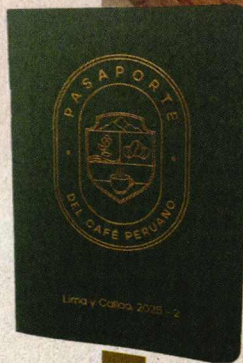
todo, comenzó en 2002. "Mi papá siempre apostó hacia la sostenibilidad, estuvo adelantado a su época", nos comenta Marín. Hoy, el café de la Chacra D'dago se disfruta en Alemania, Dinamarca, Francia, Reino Unido, EE.UU., Suiza, Canadá, Chile y las principales cafeterías de Lima. "Hay como una nueva ola del café. Por ejemplo, La Merced es tradicionalmente un sector de cooperativas; pero hoy, muchos emprendimientos son de jóvenes que tienen fincas y promueven su negocio familiar, así como su historia".

La idea de inspirar desde la identidad también se siente en Villa Rica, como manifiesta César Ipenza, caficultor y miembro de la Cámara de Turismo que está organizando la Expo Café Villa Rica 2025, que tendrá lugar del 21 al 24 de agosto en el Parque de la Exposición. "Tenemos 100 años cultivando café y de existencia como pueblo, somos respetuosos del medio ambiente y procuramos aprovechar todos los recursos como la cáscara de café para infusiones y para fertilizar nuestros suelos. Estamos sofisticando los cultivos y no utilizamos herbicidas".

La Expo Café Villa Rica reunirá a más de 30 productores y caficultores con el objetivo de fortalecer el café peruano. Taza a taza, se llega lejos. //



NOMA FOTO



Pasaporte del Café Peruano 2025

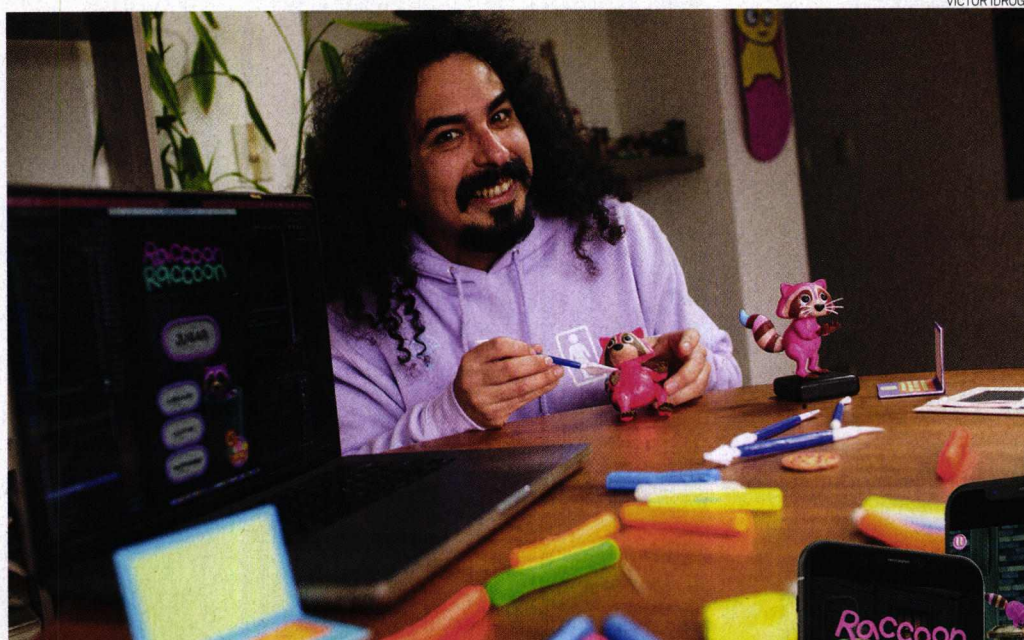
♦♦ El Pasaporte del Café Peruano 2025 ya se encuentra en las cafeterías de Lima y Callao a 5 soles. Este proyecto busca crear una comunidad entre las cafeterías de especialidad, incentivar el consumo del café peruano y poner en valor a cientos de caficultores del país. "Queremos fomentar el buen trato y llevar a todas las cafeterías a un nivel de servicio de calidad y que realmente sean competitivas", explica Patricia Cohaguila, gestora del proyecto. Al visitar cada una de las 32 cafeterías se pondrá un sello y se tendrá la posibilidad de participar en sorteos.

Innovación

UN MAPACHE EN PROBLEMAS

El productor audiovisual, comediante y músico Juan Carlos Casusol, conocido como Casu, lanzó el videojuego “Raccoon Raccoon”, diseñado con ‘stop motion’ e inteligencia artificial.

POR:
DIANA
GONZALES
OBANDO



VÍCTOR IDROGO

ENCON-
TRAMOS AL
COMEDIANTE
CASU, EN SU
DEPARTAMEN-
TO, EL LUGAR
DONDE SE
HIZO REALIDAD
EL VIDEOJUE-
GO “RACCOON
RACCOON”.

Tras oír un disparo, un curioso mapache de color rosado mira de casualidad la escena de un robo que no debió ver. Así comienza el videojuego hecho totalmente en el Perú, “Raccoon Raccoon”, creado por el talentoso comediante y músico Juan Carlos Casusol, conocido como Casu (IG: @casucito).

“La gente lo ha recibido muy bonito, es una gran satisfacción porque es la apuesta más grande de mi vida, lo dejé todo por hacer ‘Raccoon Raccoon’”, dice emocionado el también productor audiovisual e ingeniero informático. Vestido de rosado, como suele hacerlo, nos cuenta que ha dedicado noche y día desde agosto del año pasado a crear este sueño que llama “una comedia jugable”. El guion ha sido lo más complejo para él, teniendo en cuenta que es la primera vez que crea un videojuego. Lo hizo en español e inglés. Describir cada movimiento de los personajes, las misiones, los niveles, llegar a que la historia cuaje y los chistes

funcionen como debían (en ambos idiomas) ha sido muy trabajoso.

Después, pasó a modelar algunos personajes en plastilina, dándoles vida en ‘stop motion’, pero se dio cuenta de que era una apuesta inviable, animar cada uno tomaba muchísimo tiempo, y en total serían 50 personajes. Fue así como, para ahorrar tiempo y dinero, optó por diseñarlos y animarlos en 3D y con inteligencia artificial. El resultado fue el fenomenal videojuego con un mapache como protagonista:

“Lo elegí porque se ve tierno, pero tiene una personalidad fuerte y un grado de picardía. Es mi animal favorito. Sentí que este personaje podría contar una historia interesante”, revela. Con un humor inteligente, un estilo visual potente, una narrativa pensada en cada detalle y personajes entrañables, “Raccoon Raccoon” ha funcionado en todas las edades. Son ocho niveles pensados en hacerte reír y liberar el estrés del día a día. ¿Qué esperas para descargarlo? //



Voces peruanas

Es más que probable que reconozcas las voces de los personajes de “Raccoon Raccoon”, pues en el elenco están los actores y actrices Carolina Cano, Carlos Carlin, Melania Urbina, Yvonne Frayssinet, Manuel Gold, Óscar Meza, Alonso Cano y Patricia Barreto. Descárgalo gratis desde la Play Store y la App Store de tu celular. O compra la versión premium sin anuncios y una historia extra por S/7,99.

♦ **En portada**



SABORES QUE EVOCAN LA MEMORIA

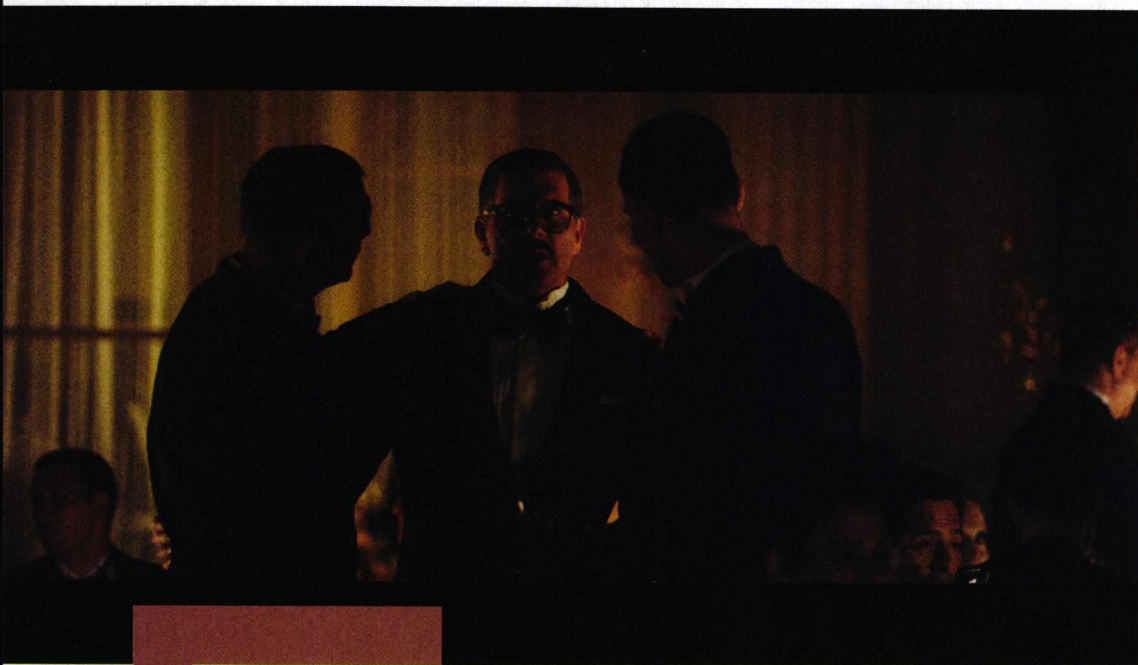


POR:
CELESTE PÉREZ



Con la gastronomía como punto de encuentro y ambientada en la Lima de 1965, la película peruana “Mistura” llega a los cines protagonizada por Bárbara Mori, Christian Meier y Pudy Ballumbrosio. En exclusiva, dialogamos con ellos sobre este ambicioso proyecto, donde la comida se consolida como lenguaje universal.

ADEMÁS DE PARTICIPAR EN LA CINTA DANDO VIDA A NORMA (LA PROTAGONISTA), BÁRBARA MORI CUMPLE TAMBIÉN EL ROL DE PRODUCTORA EJECUTIVA EN “MISTURA”, A ESTRENARSE EL PRÓXIMO 21 DE AGOSTO.



PARA MEIER, EL MAYOR RETO DE LA PELÍCULA NO FUE LA ACTUACIÓN, SINO ACOMPAÑAR SU CREACIÓN DE INICIO A FIN. "COMO PRODUCTOR, TIENES QUE SACARLA ADELANTE MÁS ALLÁ DE LA CÁMARA", DICE.

E

ra pandemia cuando el director de cine peruano Ricardo de Montreuil redactó las primeras líneas de "Mistura". Más de cinco años después, su creación por fin verá la luz en la ciudad donde su historia cobra vida: Lima, el próximo 21 de agosto. Con las expectativas en alza, las redes sociales repletas de halagos y galardones internacionales ya en su haber (del Sarasota Film Festival, Mill Valley Film Festival y Newport Beach Film Fest, por mencionar algunos), esta cinta promete sumergir al espectador en un viaje a través de sabores, memorias y costumbres de antaño, en una ciudad donde todo es posible alrededor de la cocina.

Protagonizada por la icónica actriz uruguayo-mexicana Bárbara Mori, la cinta sigue la historia de Norma, una mujer que se ve orillada a buscar su pro-

pósito después de un quiebre en su vida y que encuentra en la gastronomía un puente para surgir y crear comunidad. "En mis 27 años de carrera, puedo decirte que 'Mistura' es de los proyectos más preciados para mí por muchas razones: por el reto como actriz, pero también por el mensaje tan poderoso que tiene para la sociedad, para la mujer, y para muchas otras cosas", afirma la actriz en diálogo exclusivo con esta revista.

Para la filmación, Mori se asentó en la capital por alrededor de tres meses, tiempo en el que también desarrolló el papel de productora ejecutiva. Sobre nuestra cocina, solo tiene halagos. "La gastronomía peruana, creo que no solamente para mí, sino para el mundo entero, es increíble. Siempre comí delicioso. Cuando tuve que volver a viajar por otros proyectos, donde fuere, buscaba un lugarcito peruano y volvía a probar la leche de tigre y el tiradito, porque simplemente los amo", precisa.

La reconstrucción de época fue uno de los grandes retos de dar vida a la cinta. Desde los automóviles que recorrían las calles hasta los menús impresos en las cartas de los restaurantes e incluso la vajilla: cada detalle fue cuidadosamente investigado. Enid 'Pinky' Campos, otra de las productoras de la película, resalta: "Queríamos que el público se sintiera transportado a ese momento, no solo visualmente, sino también en la forma en que la gente se relacionaba, en su





EN EL DETRÁS DE CÁMARAS DEL RODAJE (QUE DURÓ APROXIMADAMENTE TRES MESES), EL DIRECTOR RICARDO DE MONTREUIL SE DEDICÓ A GUIAR A LOS PROTAGONISTAS.

“
CUANDO VI LA CINTA
COMPLETA POR PRIMERA
VEZ, SOLO PUDE PENSAR:
ESTE ES EL MEJOR PAPEL
QUE BÁRBARA MORI HA
HECHO EN SU VIDA

Christian Meier
ACTOR



PARA EL FILME, CÉSAR BALLUMBROSIO TUVO QUE SOMETERSE A UN ESTRICTO RÉGIMEN DE CLASES DE ACTUACIÓN ANTES DEL RODAJE. “ESTE HOMBRE TIENE UNA DISCIPLINA EXTRAORDINARIA, ADMIRABLE”, DIJO MEIER AL RESPECTO.

lenguaje, en sus gestos. Era importante respetar la memoria colectiva del Perú”, sostiene. Para ello, cuenta que crearon una especie de ‘biblia’ de la Lima del 65, que todo el equipo —detrás y frente a cámaras— revisó minuciosamente. Un documento al que siempre podían volver ante cualquier duda. En su elaboración trabajaron historiadores, investigadores, productores y expertos en arte, entre otros especialistas.

LA MESA COMO PUNTO DE ENCUENTRO

En el corazón de “Mistura” está la gastronomía. Y no solo como un telón de fondo, sino como una protagonista silenciosa que une historias. La cinta recurre a la cocina como hilo conductor: un lenguaje universal que traspasa fronteras y une culturas. En el Perú, sobre todo, es un símbolo inherente a cada uno de sus ciudadanos. “Tomar la gastronomía como punto de partida para contar la historia es algo que asumimos con mucha responsabilidad, créeme. En mi caso, más aún al ser un país en el que no nací. Quería hacerlo bien. Investiga-

mos mucho, hay muchas mentes detrás de cada detalle”, comenta Mori, algo que se reafirma en el tráiler ya disponible de la película, donde, por ejemplo, figuran recetarios antiguos, escritos a mano y con dibujos, así como también vajillas antiguas y otros detalles.

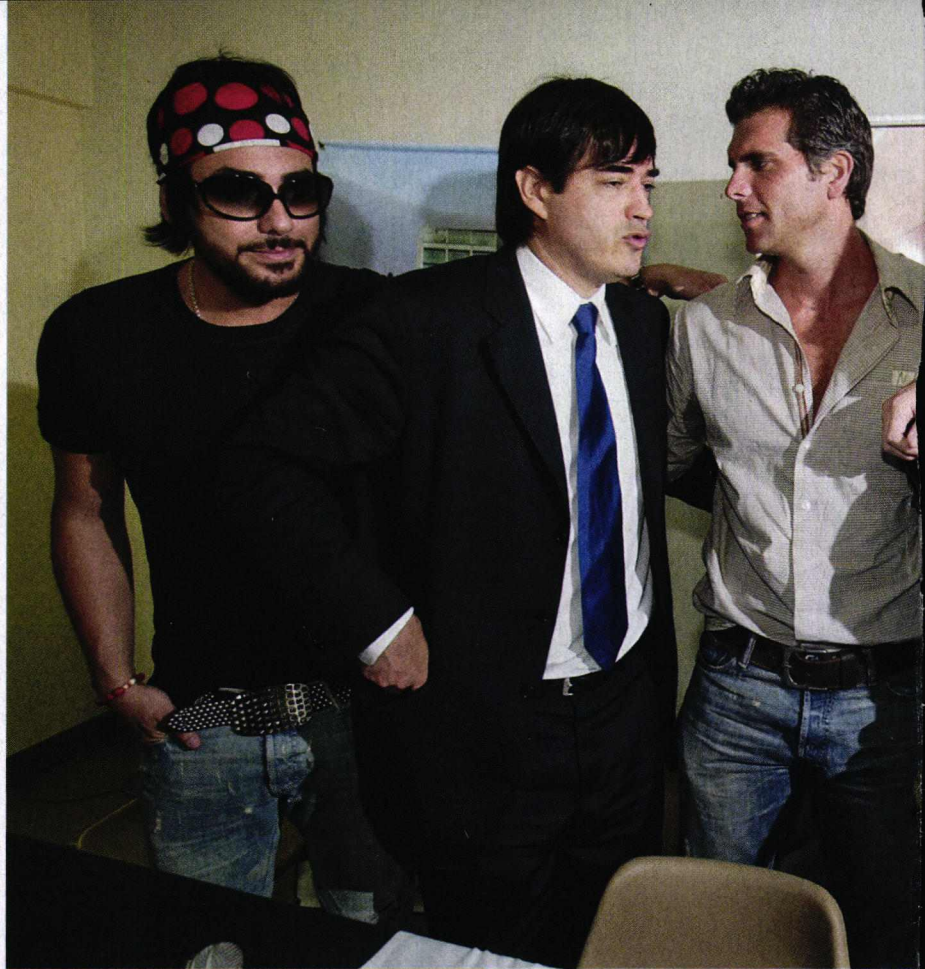
En esa línea, la historiadora gastronómica Rosario Olivas Weston nos cuenta sobre el reto que supone traer de vuelta la Lima de los sesenta desde la perspectiva culinaria. “El tráiler [de ‘Mistura’] me ha sorprendido gratamente. En ese tiempo, Lima era una ciudad que ya mostraba la riqueza de su mestizaje en la mesa. En los mercados podías encontrar desde anticuchos en las esquinas hasta los postres con influencia europea. La comida era —y sigue siendo— un punto de encuentro, un lugar donde las diferencias se diluyen, y ello justamente es lo que pone en conversación la película”, explica.

Asimismo, la experta precisa que la cinta sí parece haber tomado algunas licencias creativas en su producción, ya que hay platillos, como el tiradito, que surgieron después de esa época. “Son cosas que pueden pasar en ficción. Sin embargo, el resto de detalles están bien cuidados. Por ejemplo, destaca también el protocolo que antes suponía ir a un restaurante, situación que no era tan cotidiana como hoy en día”, añade.

Según Olivas, un dato no menor es que en la década de los sesenta fue clave para consolidar una identidad gastronómica que hoy es reconocida mundialmente sobre el Perú. “Hablar de la comida peruana es hablar de nuestra historia. En los sesenta, la cocina criolla convivía con influencias chinas, japonesas, italianas. Esa mezcla nos define y nos hace únicos”, concluye.

UN ELENCO QUE UNE

Otro de los aciertos de “Mistura” es también su elenco diverso. Para César ‘Pudy’ Ballumbrosio, músico afroperua-



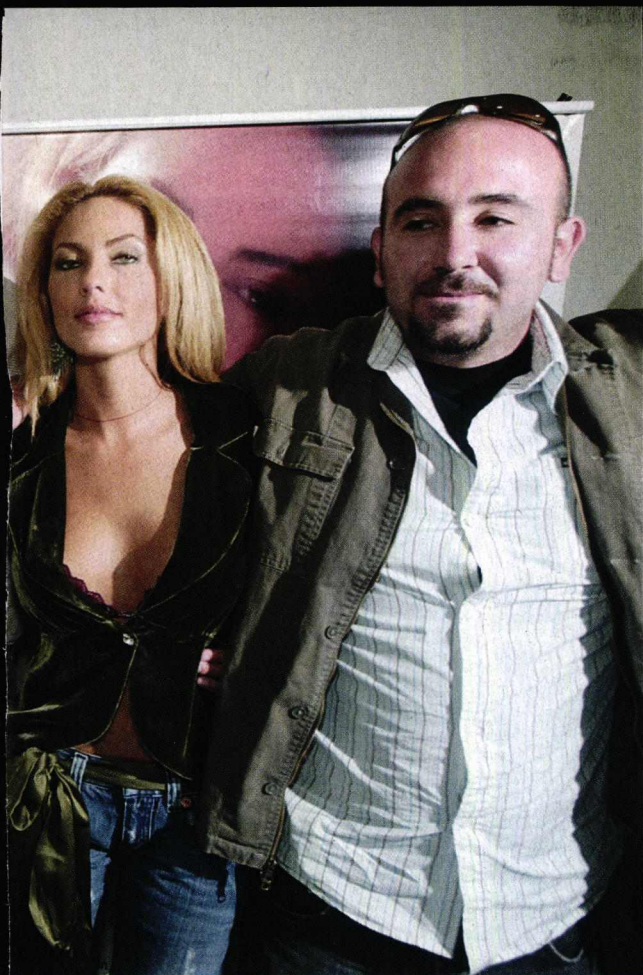
“
A LAS MUJERES NOS HAN
ENSEÑADO A DEFINIR NUESTRO
VALOR EN FUNCIÓN DE LO QUE
REPRESENTAMOS PARA LOS
DEMÁS, PERO ES HERMOSO
QUE ESTA HISTORIA INVITE A
REPLANTARSE LO CONTRARIO

Bárbara Mori
ACTRIZ

no de El Carmen y debutante en la actuación, el proyecto significó un salto inesperado. “Christian [Meier] fue quien me planteó la propuesta. Que me hayan elegido para acompañar a Bárbara ha sido algo increíble, pero a la vez retador. Tomé con mucha responsabilidad la actuación, desde aprenderme las lecturas hasta ensayar mi propio ritmo al decirlas, mi expresión, todo”, expresa en conversación con **Somos**. Su vínculo con Mori fue clave para construir química en pantalla. “Recuerdo que antes de las escenas hicimos un ejercicio actoral junto a Bárbara, en el que nos expresábamos con confianza. Ese día casi



ARCHIVO HISTÓRICO EC



ESTA NO HA SIDO LA PRIMERA OCASIÓN EN QUE MORI Y MEIER TRABAJAN JUNTOS. EN 2006, PARTICIPARON DE LA PELÍCULA "LA MUJER DE MI HERMANO" (EN LA FOTO, LA CONFERENCIA DE PRENSA DE LA CINTA).

MIGUEL BELINDO

ARCHIVO HISTÓRICO EC

FUENTE DE SODA

ABIERTO DIA Y NOCHE

MARCANTONIO GRILL RIB ROOM

Aire Acondicionado

Hoy y mañana festeje su Carnaval en.

Símbolo de buena comida y esmerada atención. Especialidades en mariscos, carnes y comidas italianas. Disfrute de un ambiente elegante e íntimo, cene y baile con un magnífico conjunto musical.

MARCANTONIO LO ESPERA
Cuadra 22 — Av. Arequipa
Teléfono 22-5369 —
Sin consumo MINIMO y sin COVER CHARGE

¡HOY SALIO A LA VENTA!

EN HOMENAJE AL SEÑOR DE LOS MILAGROS

El más completo

MANUAL DE COCINA CRIOLLA

¡NOVIO! ¡ESPOSO! ¡PADRE DE FAMILIA!
¡NO HAY MEJOR REGALO PARA SU DAMA QUE EL LIBRO NÚMERO UNO PARA EL HOGAR!

COCINA PERUANA por misa PETA (3ra. edición)
Con el menú criollo para el mes morado.

1.200 recetas criollas escogidas de todas las regiones del Perú y platos extranjeros nacionalizados; con precisas indicaciones perfectamente comprobadas y dietéticamente balanceadas.

Lo más real, tradicional y exquisito de la culinaria nacional: entradas, bocaditos, antipastos, piqueos; salidas, sopas, chupes y chupines; panqueques, tortillas, guisos, pimientos; pescados; cabiches, causas, escabeches; aves; aguaditos, espesados; dulces, pastas y bebidas típicas del Perú; repostería.

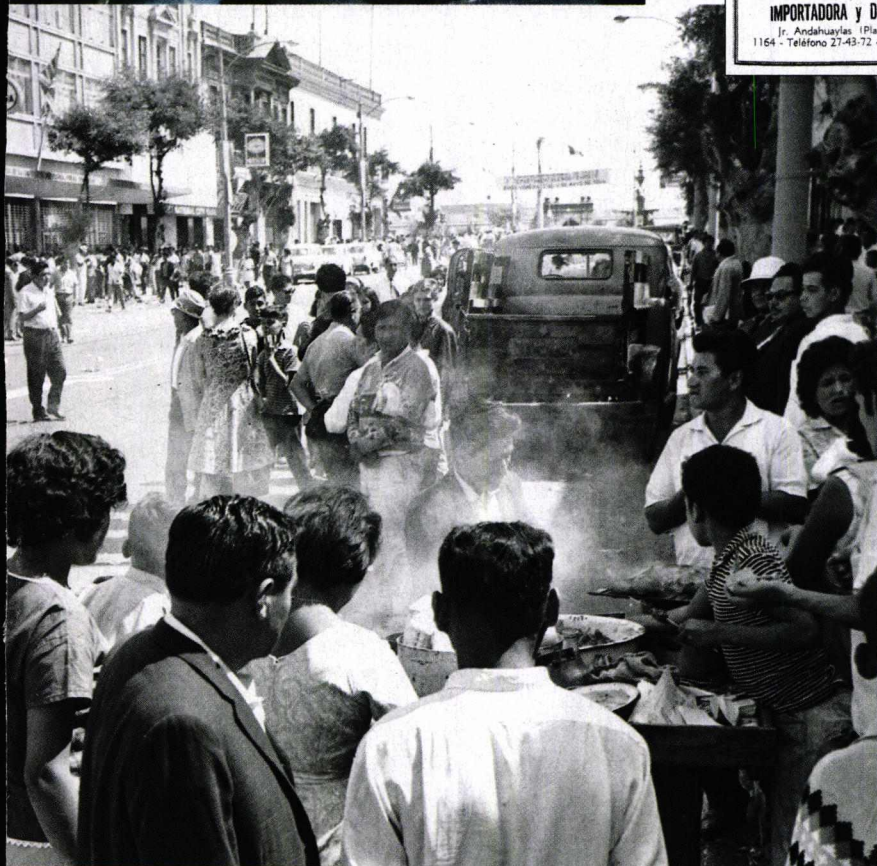
665 pgs. impresas en blanco y resistente papel. Infinidad de ilustraciones a todo color de platos típicos. Grueso y fuerte empaque con cubierta plastificada a todo color.

El más completo MANUAL DE COCINA PERUANA. Solicítelo hoy mismo en todas las LIBRERÍAS y Stands librerías del Perú. Solicítelo ¡hoy mismo! por mayor y menor a

IMPORTADORA y DISTRIBUIDORA RIVERA S. A.

Tr. Andahuaylas (Plazuela de Santa Catalina) 1156 - 1160
1164 - Teléfono 27-43-72 - Casilla 2154 - Lima-Perú.

EN ESTAS NOTAS DEL RECUERDO, UN VISTAZO A LAS PUBLICACIONES CULINARIAS DE **EL COMERCIO** EN LA DÉCADA DEL 60. POR ESOS AÑOS, SE PRIORIZABA LA VENTA DE RECETARIOS Y LOS ANUNCIOS DE RESTAURANTES, VERBENAS Y CARNAVALES.



LA COCINA CALLEJERA HA SIDO PARTE ESENCIAL EN NUESTRA HISTORIA COMO NACIÓN. EN ESTA IMAGEN DEL AÑO 66, UN PUESTO DE ANTICUCHOS ABARROTADO DURANTE LA CONMEMORACIÓN DEL COMBATE DEL 2 DE MAYO.

me pongo a llorar. Terminamos con un abrazo que era muy necesario, un abrazo de respaldo, respeto y amor”, relata. Mori también destaca la experiencia: “Pudy ha sido un magnífico descubrimiento. Un talentoso músico que ha demostrado ser un increíble actor. Ha sido delicioso verlo florecer en el set. Es un compañero muy generoso, pero también muy brillante”.

Durante su preparación, los actores no solo tuvieron que ensayar sus líneas (y en el caso de Mori consolidar su acento neutro, dejando atrás el mexicano), sino también practicar modos de caminar, dirigirse o accionar como lo hacían los limeños en los 60. Cada día de rodaje, era como zambullirse en una máquina del tiempo.

“Las escenas de comida eran de las más cuidadas. Mario Frías, nuestro director de arte, y su equipo, investigaron mucho al respecto. Incluso, somos de las pocas cintas que cuentan con la participación de una economista [estilista



"MISTURA" ES EL DEBUT EN PANTALLA GRANDE DE CÉSAR BALLUMBROSIO. JUNTO A BÁRBARA MORI, RETRATAN UN DRAMA SOBRE RESILIENCIA, IDENTIDAD Y, POR SUPUESTO, SAZÓN.

gastronómica para cine], Paola Marzano, que es una experta en hacer que la comida luzca bien frente a cámara. Era como la artista, maquilladora y vestuarista de cada plato", explica Enid Campos, productora.

El compromiso con la fidelidad en la cocina trascendió también en el cast. Así, Meier (como productor ejecutivo) también tuvo en la mira para el elenco al chef Toshi Matsufuji, conocido por ser la mente detrás de la barra Al Toke Pez. "Lo vi en un documental de Netflix sobre comida callejera y dije es perfecto para el papel. Toshi fue brillante ante cámaras, después de todo, quién mejor que un verdadero cocinero para interpretar a uno", precisa para **Somos Christian**.

UN MENSAJE VIGENTE

Más allá de su ambientación impecable y su homenaje a la gastronomía, "Mistura" propone una reflexión actual: la diversidad como fortaleza. En un país marcado por la mezcla cultural, la cinta recuerda que las diferencias no dividen, sino suman.

"Lo que espero que la gente se lleve de la sala de cine es un despertar. Así como el que vive Norma en la película.

Que se animen a romper con los moldes impuestos por la sociedad, que vienen cargando por generaciones. A las mujeres nos han enseñado a definir nuestro valor en función de lo que representamos para los demás, pero es hermoso que esta historia invite a replantearse lo contrario", dice Mori.

En tanto, Ballumbrosio celebra también que este proyecto es una oportunidad para abrir puertas a otros talentosos artistas como él. "Una de las cosas que más me llena el corazón es que las personas negras, como yo, se vean reflejadas en el cine. Presentes. Espero abrir paso a más artistas diversos. En el Perú hay tanto talento, que ojalá más directores, productores y demás apuesten por la diversidad en sus elencos", afirma.

Como dice Rosario Olivas Weston, "la comida no discrimina, se comparte. En la mesa no hay jerarquías, solo ganas de disfrutar y compartir". En tiempos donde la polarización parece crecer, "Mistura" se presenta como una invitación a mirar atrás para entender lo que somos hoy. Para dejar atrás las taras que cargamos del pasado y volver a sentarnos a la mesa, con los platillos que nos unen por igual. Ayer, hoy y siempre. //

“
ME LLENA EL CORAZÓN
QUE LAS PERSONAS
NEGRAS, COMO YO, SE VEAN
REFLEJADAS EN EL CINE.
PRESENTES. ESPERO ABRIR
PASO A MÁS ARTISTAS

César 'Pudy' Ballumbrosio
MÚSICO Y ACTOR

Una cinta como ninguna otra

♦♦ "Mistura" es dirigida por el peruano Ricardo de Montreuil y producida por Iván Orlic. Al equipo de producción se suman Christian Meier, Bárbara Mori, Enid Campos y otras figuras. En la música, destaca el compositor estadounidense Timothy Williams, reconocido por su trabajo en películas como "Pearl", "Guardianes de la galaxia" y "Get Out". Su estreno es el próximo 21 de agosto en cines de todo el país.

BIFE DE CHORIZO
EN SU PUNTO,
SALSA DE
ALGARROBO Y
COGOLLO.

FOTOS: SAPIENS



SABROSÍSIMOS
ANTICUCHOS DE
GUANCIALE A LA
BRASA, ALMEJA Y
PAN QUEMADO DE
LA CASA.

EL POSTRE
ELEGIDO: BOWL DE
COCO AL FUEGO,
MANGO VERDE
Y CHOCOLATE
BLANCO.



Una experiencia al calor del fuego

El restaurante sanisidrino de Jaime Pesaque acaba de lanzar un menú degustación casual y cercano. Aquí todo lo que debes saber.

POR: **NORA SUGOBONO**

Son tres años los que Sapiens lleva cocinando —nunca mejor dicho en este caso— uno de los conceptos más rompedores e innovadores de la ciudad: un menú completo sostenido en el fuego como la base de todo; desde la coctelería hasta los postres, pasando por arroces, vegetales, carnes y pescados.

No hay límites cuando se trata de crear al calor de las brasas y leñas, y menos lo hay en la imaginación del premiado Jaime Pesaque, quien junto al chef Gerson Moncada —cocinero al frente del restaurante— nos presenta un nuevo formato, casual y cercano, que permite probar la variedad de

sabores y texturas que ya son un sello en este espacio.

“Experiencia Sapiens” es un menú degustación de seis pasos —ya disponible— diseñado para explorar la interacción entre los ingredientes y el fuego, en un recorrido salpicado de sorpresas. Beterraga rostizada y gazpacho; anticucho de guanciale a la brasa; collar de charela con salsa de ostión ahumado y ají dulce; bife de chorizo en salsa de algarrobo; melón tostado con flor de Jamaica y pisco; y coco al fuego con mango verde y chocolate blanco. Cada plato es un nuevo descubrimiento, independientes pero enlazados entre sí. El fuego realza los sabores naturales de cada insumo y los transforma. Ahí es donde empieza la magia.

♦ **Cómo probarlo**

No es necesario reservar para vivir la experiencia: se puede pedir en el mismo restaurante ni bien se llega. El costo del menú de seis pasos es de S/229 por persona (bebidas aparte). En este menú no aplican promociones, pero para el resto de la carta de Sapiens los suscriptores de **El Comercio** cuentan con el 20% de descuento.

♦ Tendencias

EL DISEÑO DE LAS ZAPATILLAS ADIDAS SUPERSTAR NO SOLO SE HA CONCEBIDO PARA QUE TENGAN ESTILO, SINO TAMBIÉN PARA QUE SEAN EXTREMADAMENTE CÓMODAS.

FOTOS: ADIDAS

Nacidas en las canchas y adoptadas por la cultura, las adidas Superstar regresan con fuerza en 2025 para recordarnos que, antes de que existan miles, siempre hay un original.



Superstar: El ícono que sigue dictando las reglas del streetwear

En 2025, adidas inaugura una nueva etapa para dos de sus íconos más reconocidos: las zapatillas Superstar y el conjunto Firebird. Creaciones que nacieron para el deporte y que, con el tiempo, trascendieron su función original para conquistar la cultura urbana. Las Superstar han recorrido cinco décadas de historia, desde las canchas de básquet hasta los escenarios del hip-hop, pasando por el skate y el streetwear, siempre fieles a un espíritu auténtico que las ha convertido en referentes mundiales.

La nueva campaña parte de una premisa contundente: "Antes de que existan miles, siempre hay un original". Con este mensaje, adidas celebra a quienes no se limitan a seguir tendencias, sino que las crean. Un llamado que conecta directamente con las generaciones Z y Alpha, jóvenes que se expresan a través de la moda, buscan piezas con

LAS ADIDAS SUPERSTAR SON UN ÍCONO DE LAS ZAPATILLAS URBANAS, COMBINANDO DISEÑO CLÁSICO Y MATERIALES DE CALIDAD.

SU ICÓNICA PUNTERA CON RELIEVE, LA ESTRUCTURA DE CUERO Y LA SILUETA CLÁSICA REPRESENTAN UN ESTILO VANGUARDISTA QUE HA DEJADO HUELLA.

historia y valoran la capacidad de reinventarse sin perder esencia.

En Latinoamérica, las Superstar han encontrado un terreno fértil para seguir creciendo. Su versatilidad les permite integrarse a estilos urbanos tan diversos como el workwear, los pantalones cargo o combinaciones creativas que desafían las reglas tradicionales del vestir. Cada par cuenta una historia única, reflejando la identidad y personalidad de quien las lleva.

Más que un producto, las adidas Superstar son un símbolo cultural. Su regreso en 2025 no es una mirada nostálgica al pasado, sino una reafirmación de su relevancia en el presente y su proyección hacia el futuro. Desde su silueta inconfundible hasta su capacidad de adaptarse a nuevos códigos estéticos, siguen dictando las reglas del streetwear y recordando que la originalidad siempre marcará la diferencia.

Este relanzamiento también se acompaña de activaciones y colaboraciones especiales en distintas ciudades, que invitan a la comunidad a vivir la experiencia Superstar más allá del calzado. Eventos, intervenciones urbanas y ediciones limitadas servirán como punto de encuentro para creadores, artistas y amantes del streetwear, consolidando el lugar de las Superstar como un verdadero epicentro cultural en 2025. //

LA ARTROTHECA
"MOI ANIMALES
EXÓTICOS", OFRECE
VISITAS GUIADAS A
GRUPOS PEQUEÑOS
Y GRANDES. PUEDE
COORDINAR AL NÚ-
MERO 927 427 843.



Un refugio en el corazón de San Isidro es hogar de coloridos animales exóticos como serpientes, tarántulas y geckos. Con respaldo de Serfor, su objetivo es concientizar sobre su cuidado.

Criaturas increíbles

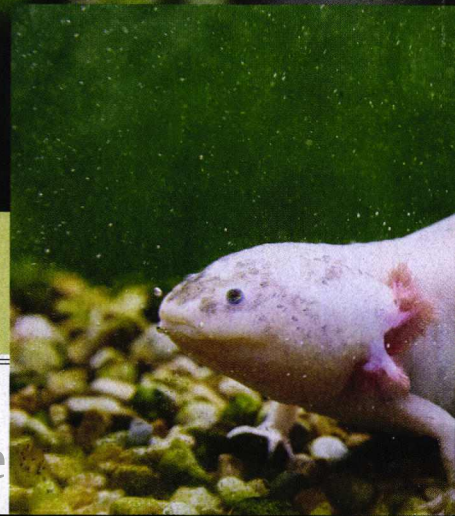
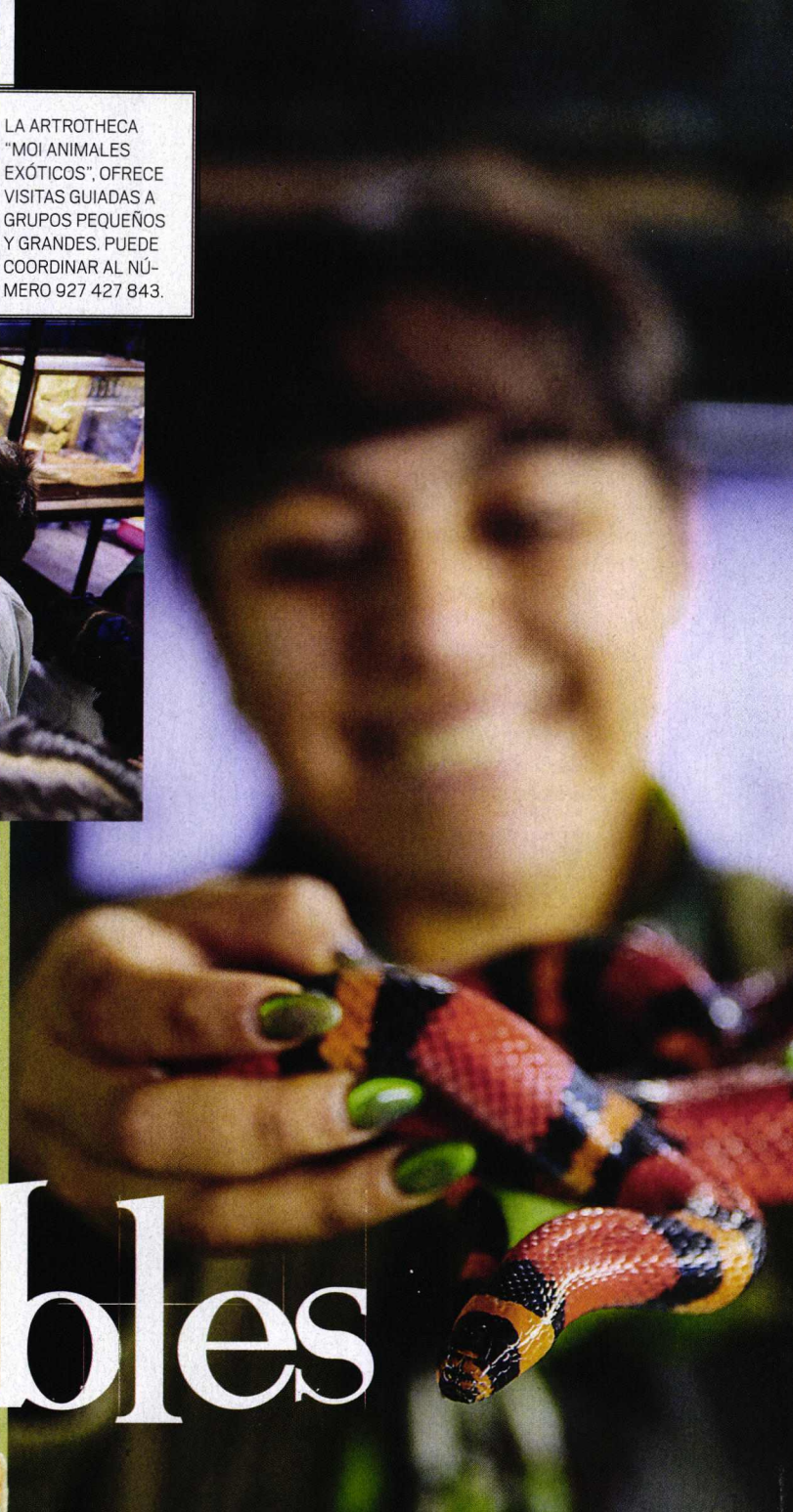


CELESTE PÉREZ

FOTOS:
DIEGO MORENO

ALGUNAS DE LAS ESPECIES EN EXHIBICIÓN TAMBIÉN PUE-
DEN SER ADOPTADAS LEGALMENTE, COMO LOS HURONES.
EN LA FOTO, LA PEQUEÑA PAM, ENGREÍDA DEL CENTRO.

Revistas.PeruRadio.net.pe





Un accidente que lo dejó entre la vida y la muerte hizo reflexionar al peruano Moisés Paredes sobre el verdadero propósito de su existir. “Luego de eso, que ocurrió hace unos diez años, reconecté con algo que me encantaba desde niño: los insectos”, comenta en diálogo con **Somos**.

Hoy, el creador de la popular Artrotheca y Morphoteca, ubicadas en la avenida Canaval y Moreyra en San Isidro, recuerda que su primer acercamiento a este mundo fue a través de las mantis religiosas. “No estudié Biología ni Zootecnia, pero fui autodidacta y me metí por completo a conocerlas, a cuidarlas. Fue sanador”, precisa Paredes.

A ello le siguieron viajes a la selva, donde pudo conocer más sobre otras especies exóticas, anfibios e insectos. “Pero ahí también me topé con la cruda realidad de la contaminación, la depredación de la selva, el comercio ilegal, y quise hacer algo”, reflexiona. Así, empezó a gestar una suerte de refugio que acercase a las personas a los animales exóticos del mundo, con responsabilidad y profundidad. “La idea era que conocieran a estas especies, sus necesidades y cuidados. El comercio ilegal ya existe y es duro. Los animales sufren, son comprados sin responsabilidad de por medio ni asesoría, no hay seguimiento y un gran porcentaje muere”, indica.

Licenciado por Serfor, este espacio ofrece guiados para conocer de cerca animales del Perú, Indonesia, Malasia, Madagascar y más. Algunos de ellos son rescatados del comercio ilegal, mientras que otros son traídos mediante convenios legales. “Todo está validado por los diversos gobiernos, sin poner en riesgo a las especies”, expresa Paredes. Aquí, también se puede tomar la decisión de adquirir legalmente animales como hurones, serpientes o geckos. Eso sí, luego de pasar por asesorías con el equipo de Artrotheca, quienes se encargan de capacitar a los dueños en todo el proceso. Hoy, Artrotheca alberga diversas especies de mantis, insectos palo y tarántulas, así como reptiles como el geckos y el dragón barbudo. Serpientes, tarántulas, escorpiones y ratas se unen en una ruta que busca derribar estereotipos y miedos sobre estos animales y anima a contribuir a su protección.

UN PASEO PARA TODOS

Visitar Artrotheca es una oportunidad única para asombrarse con la biodiversidad en su forma más peculiar y, al mismo tiempo, crear conciencia sobre la conservación.

Testimonio de un niño que soñaba con cuidar a los insectos, hoy es un lugar que visitan grandes y pequeños, familias y salones de clase. Todos con la misma motivación: reconectar con especies únicas sin prejuicios. //



Curiosidad a tope

♦♦ Las visitas a Artrotheca y Morphoteca (mariposario), deben ser agendadas con anticipación ya que se dividen en grupos de máximo 10 personas por guía. Los guías son expertos como biólogos, zootecnistas y veterinarios de animales exóticos.

El costo por visita es de S/30 por espacio (Morphoteca o Artrotheca) y los niños hasta los diez años pagan S/20. Grupos grandes, como escuelas, acceden a un descuento especial según el número de alumnos. Para más información puede comunicarse al 927 427 843 o seguirlos en IG, TikTok y Facebook como @artrotheca.

EN LA FOTO, UNA ESPECTACULAR SERPIENTE FALSA CORAL. TODOS LOS GUIADOS SON REALIZADOS POR PERSONAS ESPECIALIZADAS, DESDE BIÓLOGOS HASTA ZOOTECNISTAS.

LOS AJOLOTES, ANFIBIOS, SON UNA DE LAS ESPECIES PREFERIDAS DE QUIENES VISITAN EL LUGAR. CONOZCA MÁS EN LA CUENTA DE IG @ARTROTHECKA.

MOISÉS PAREDES ES LA MENTE DETRÁS DE ARTROTHECKA Y MORPHOTHECA. SU AMOR POR LOS INSECTOS Y ESPECIES EXÓTICAS SE INICIÓ CON LAS MANTIS RELIGIOSAS.



PARA EL CUIDADO DE LAS MASCOTAS

Con más de tres décadas de experiencia en el sector avícola y pecuario, la empresa peruana refuerza su compromiso con el bienestar animal incorporando al mercado soluciones innovadoras de la mano de Elanco.

Ilender, empresa peruana con 36 años de trayectoria en el sector avícola y pecuario, realizó el pasado 7 de agosto el lanzamiento oficial de su nueva unidad de negocio enfocada en animales de compañía. El evento se llevó a cabo en el emblemático restaurante La Rosa Náutica, ubicado en la Costa Verde de Miraflores, y congregó a más de 300 invitados, entre médicos veterinarios y figuras influyentes del rubro.

La nueva división estará liderada por María Isabel Armejo, y representa un paso estratégico hacia la diversificación de su portafolio, apostando por soluciones especializadas para el cuidado de perros y gatos. Durante la velada, se presentó oficialmente al laboratorio Elanco, referente internacional en salud animal, cuya representación en el Perú estará a cargo de ilender.

Uno de los momentos más destacados fue la introducción de Credelio® y Seresto®, dos antiparasitarios altamente esperados por los profesionales del rubro veterinario.

Credelio®, a base de lotilaner, es un comprimido masticable de administración mensual para perros, eficaz contra pulgas y garrapatas.

Seresto®, en tanto, es un collar antiparasitario de liberación prolongada que ofrece hasta ocho meses de protección continua en perros y gatos, con una tecnología que minimiza la exposición sistémica y asegura una defensa prolongada.



El evento contó con ponencias técnicas a cargo de médicos veterinarios especializados, así como con la participación de José Armejo, gerente general de ilender, quien resaltó el valor de esta nueva etapa para la compañía y su compromiso con la innovación en salud animal.

En esa misma línea, se anunció una alianza con Tifa Grados, reconocida por su labor en el rescate y protección de animales en situación de abandono, a través de su programa Tifa Grados Rescate Animal. Esta colaboración reafirma el enfoque de responsabilidad social de ilender, ampliando su impacto más allá del ámbito comercial.

Con esta nueva unidad de negocio, ilender fortalece su posición en el mercado veterinario, respaldado por una sólida experiencia en salud animal y por la confianza construida a lo largo de más de tres décadas de trabajo comprometido. //

ILENDER MARCA UN HITO EN SU HISTORIA CON EL LANZAMIENTO DE SU NUEVA UNIDAD DE NEGOCIO ENFOCADA EN ANIMALES DE COMPAÑÍA.



LA EMPRESA, CONOCIDA POR SUS ANTIBIÓTICOS, DESINFECTANTES Y SOLUCIONES INNOVADORAS PARA LA SANIDAD ANIMAL, AHORA EXTIENDE SU EXPERIENCIA AL CUIDADO DE MASCOTAS.



EL LANZAMIENTO DE LA LÍNEA DE PRODUCTOS PARA ANIMALES DE COMPAÑÍA ES UN PASO IMPORTANTE PARA ILENDER, QUE BUSCA CONSOLIDARSE COMO LÍDER EN EL CUIDADO INTEGRAL DE LA SALUD ANIMAL, DESDE ANIMALES DE PRODUCCIÓN HASTA MASCOTAS.

Astrología



Aries

Semana ideal para acuerdos y nuevos contactos profesionales.

Organiza tu agenda, define metas claras y adopta hábitos que fortalezcan tu constancia y bienestar personal.



Tauro

Diálogos constructivos impulsan proyectos. Un contacto clave puede abrir oportunidades. Con la entrada del Sol en Virgo, enfócate en rutinas saludables y en perfeccionar tu trabajo.



Géminis

Palabras certeras generan alianzas estratégicas. Comparte tus ideas con seguridad. La temporada Virgo te invita a ordenar tu entorno y priorizar hábitos que nutran cuerpo y mente.



Cáncer

Momento propicio para dar a conocer tus talentos. Conversaciones importantes mejoran vínculos. El Sol en Virgo impulsa organización financiera y disciplina en asuntos personales.



Leo

Mercurio y Marte potencian tu energía y capacidad de persuasión. Con el Sol moviéndose a Virgo, estructura tus planes y convierte ideas en acciones concretas.



Virgo

Semana de claridad mental y acuerdos beneficiosos. El Sol ingresa en tu signo, dándote energía para iniciar proyectos y reforzar hábitos que eleven tu bienestar.



ELENI POLIZOGOPULOS

@aaquelarre_

Avanzar sin miedo

El lunes 18 de agosto, la energía astrológica nos lleva a un clima propicio para tener una comunicación fluida, dinámica y asertiva. Es un momento ideal para socializar, hacer 'networking', dar visibilidad a nuestras ideas, impulsar ventas y, sobre todo, llegar a acuerdos beneficiosos. La combinación de la elocuencia de Mercurio con la iniciativa de Marte favorece que nuestras palabras inspiren acción y que las conversaciones se traduzcan en resultados concretos.

Para el viernes 22 de agosto, cuando el Sol ingrese en Virgo, tendremos el inicio de la temporada virgiana: un mes para enfocarnos en crear y consolidar hábitos que mejoren nuestro bienestar, productividad y constancia. Bajo esta energía, la organización, el detalle y el compromiso con el autocuidado se convierten en aliados para avanzar con orden y eficacia hacia nuestras metas. Es tiempo de ir —en orden— por aquello que queremos. //



LA REINA DEL POP, MADONNA LOUISE CICCONE, NACIÓ EL 16 DE AGOSTO DE 1958 EN MICHIGAN, ESTADOS UNIDOS. CUMPLE 67 AÑOS.



Libra

Tu iniciativa y diplomacia abren puertas. La temporada Virgo es excelente para resolver conflictos con diálogo. Revisa rutinas y elimina lo que reste energía.



Escorpio

Interacciones estratégicas fortalecen tus planes. Oportunidad para hacer visible tu trabajo. El Sol en Virgo favorece la planificación y la creación de hábitos duraderos.



Sagitario

Buenas conversaciones impulsan colaboraciones valiosas. Aprovecha para presentar ideas ambiciosas. El mes Virgo te anima a ordenar prioridades y crear sistemas que te den estabilidad.



Capricornio

Negociaciones productivas y contactos útiles en el trabajo. Con la energía Virgo, establece nuevos hábitos profesionales que incrementen tu eficiencia y te acerquen a tus objetivos.



Acuario

Comunicación inspirada para lanzar propuestas y ganar aliados. El Sol en Virgo te motiva a mejorar tu organización diaria y cuidar tu salud de forma constante.



Piscis

Semana para acuerdos claros y contactos que sumen a tus planes. La temporada Virgo te impulsa a ordenar vínculos y establecer rutinas saludables en tu vida.

Test de Proust

“Si perdiera mi celular, mi vida se pondría en pausa”

La directora de Preludio Asociación Cultural presenta “Querido Evan Hansen”, musical que se puede ver este mes en el Teatro Municipal de Surco.

Denisse Dibós



¿Cuál es tu pasatiempo favorito?

Escuchar música y tener una buena conversa en un café.

¿Qué sería, para ti, la felicidad perfecta?

Despertar un día y ver que la corrupción en nuestro país ha sido extirpada, como práctica y como cultura.

¿Cuál es el rasgo que más te define?

La tenacidad, la perseverancia y mis ganas de aprender siempre. Nunca es tarde para crecer.

¿Cuál consideras tu peor defecto?

A veces, ser muy confía-da.

¿Qué podría sumirte en la más profunda miseria?

Perder la fe en mí misma.

¿Cuál es tu mayor extravagancia?

La misma desde hace unos años: crearme que soy la presidenta del Perú y acabo con todos los corruptos de este país. ¡Los liquido a todos!

¿Cuál es el peor defecto que otros pueden tener?

Ser falsos. No hablar las cosas a la cara.

¿Cuáles son las frases o palabras que utilizas con mayor frecuencia?

“P’alante como el elefante”, “Un día a la vez”, “Te adoro mi vida, eres una bella”.

¿Cuál ha sido tu mayor logro?

Haber perseverado con Preludio Asociación Cultural; ya falta poco para cumplir 30 años.

¿En qué ocasiones mientes?

Puedo decorar la verdad cuando se trata de proteger a mi hija.

¿Cuándo y dónde has sido absolutamente feliz?

Cuando el doctor me entregó a Paloma recién nacida, y la lamí cual leona a su cría.

¿Qué objeto personal es el que más valor tiene para ti?

Si perdiera mi celular, mi vida se pondría en pausa como cuando pausas una película en Netflix. Es impresionante todo lo que contiene un aparato tan pequeño, pero es vital para el día a día.

¿Cuál es la cualidad que más admiras en un hombre?

Su capacidad para valorarte tal y como eres de verdad. Que sea empático y que me haga reír.

¿Cómo te gustaría morir?

De la mano de mi hija, como lo pude hacer yo con mi mamá.

¿Con qué personaje de la historia te identificas?

Simone de Beauvoir, filósofa que buscó comprenderse a sí misma en relación con un mundo complejo.

¿Qué talento especial te gustaría tener?

Poder dormir cuando y donde quiera... a la cuenta de tres.

¿Qué persona viva te parece despreciable?

Los violadores, los corruptos, los lobos disfrazados de corderos. //

COLECCIÓN
EXCLUSIVA

El Comercio

ALMA & sabor PERUANO *con* PISU

Revesimiento
antiadherente

Grosor 2.5mm.

Mangos soft-touch
efecto madera

Acabado
marmolado

Exterior resistente
a altas temperaturas

PIACENZA

MARCA EXCLUSIVA

CADA ENTREGA
A SOLO

S/ **45**.90

S/ 79.90

7

ENTREGAS



2DA ENTREGA
OLLA 24CM
+ RECETARIO



ESCANÉAME
PARA MÁS INFO

¡ENCUÉNTRALOS EN QUIOSCOS O EN NUESTRA WEB!

Para adquirir las 7 entregas consistentes en: Ollas, accesorios y utensilios de cocina, cada entrega viene con un libro de recetas, deberá: (i) acercarse a su quiosco más cercano y/o, (ii) ingresar a la página web Colecciones el Comercio <https://coleccioneselcomercio.pe/> y/o, (iii) escribir al WhatsApp 988 070 096 / 922 957 468. La primera hasta la séptima entrega tienen un costo de S/45.90 cada una. Stock de 5,000 unidades en promedio por entrega de la colección o hasta agotar stock. Válido a nivel nacional desde el 31 de julio hasta el 20 de noviembre de 2025.

El Comercio

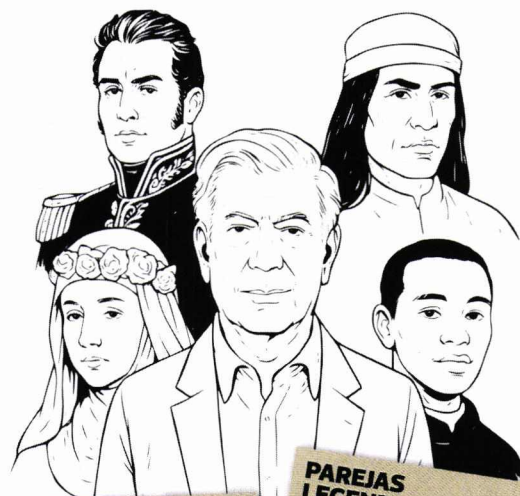
Presenta:

GENIOGRAMA

65 AÑOS DE UNA PASIÓN

LIBRO
TAPA
DURA

GENIOGRAMA
65 AÑOS DE
UNA PASIÓN
El Comercio



EL FIN DE
LA GUERRA FRÍA
GENIOGRAMA 65 ANIVERSARIO

PAREJAS
LEGENDARIAS
GENIOGRAMA 65 ANIVERSARIO

Incluye 5 Geniogramas
gigantes inéditos

LANZAMIENTO
EXCLUSIVO

ASOLO

S/99.90

S/159.90

¡ENCUÉNTRALO EN QUIOSCOS O EN NUESTRA WEB!

Para adquirir el libro, deberá: (i) acercarse a su quiosco más cercano y/o, (ii) ingresar a la página web Colecciones el Comercio <https://coleccioneselcomercio.pe/> y/o, (iii) escribir al WhatsApp 988 070 096 / 922 957 466. El libro tiene un costo de S/99.90 cada uno. Stock de 2,000 unidades en promedio o hasta agotar stock. Válido a nivel Lima Metropolitana desde el 15 de Julio hasta el 31 de Agosto de 2025.

